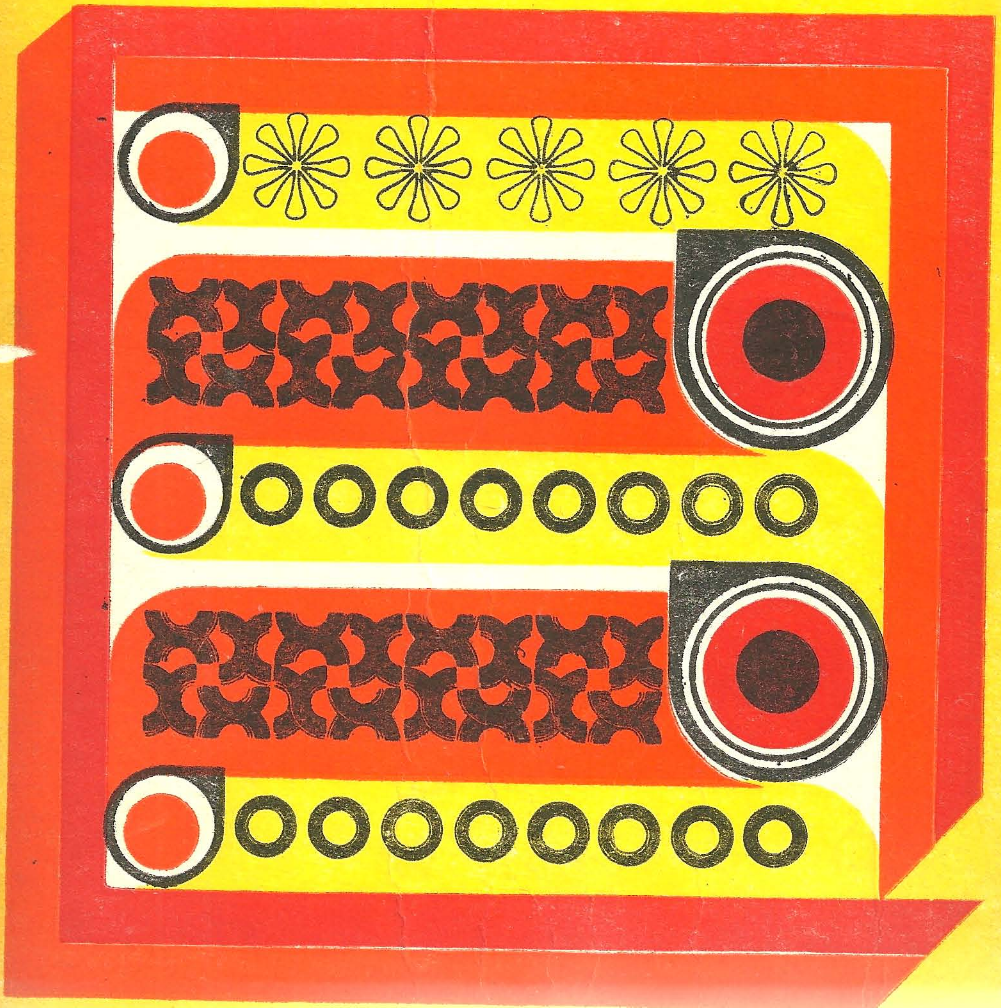
TR. ZAHARIA • I. COSTIN

Cartea PATISERULUI



Dr. Ing. TRAIAN ZAHARIA • Ing. IONEL COSTIN

Cartea PATISERULUI

EDITURA TEHNICĂ
București – 1978



PREFAȚĂ

Atît pentru oamenii muncii din industria de patiserie, plăcintărie și specialități de panificație, cît și pentru cei ce lucrează în laboratoarele din rețeaua comercială, cum sînt patiseriile, simigeriile, centrele de preparare a produselor calde, cofetăriile etc. se impune din ce în ce mai mult îmbogățirea cunoștințelor profesionale în vederea dezvoltării și diversificării gamei sortimentale. Este de așteptat ca o bună parte a acestor noi sortimente să aibă ca sursă produsele de patiserie și plăcintărie românească. În acest sens, în țara noastră, în etapa actuală se țin concursuri și expoziții de mare popularitate, organizate de unitățile industriei și ale comerțului, pentru toate specialitățile culinare. La aceste concursuri participă pe lîngă maiștri ai artei culinare și numeroase gospodine, cu valoroase rețete cu specific local.

Toate aceste rețetare de mare diversitate sînt și în atenția celor din industria de patiserie. În această industrie sînt valoroase realizări, concrete, de diversificarea producției de patiserie și plăcintărie din care o bună parte au și fost omologate pentru publicul consumator și care sînt menționate în prezenta lucrare.

În hotărîrea Congresului consiliilor oamenilor muncii din industrie, construcții și transporturi, se arată :

„În industria alimentară se impune să se acționeze pentru sporirea produselor cu valoare nutritivă ridicată, lărgirea gamei specialităților de panificație, a sortimentelor de produse zaharoase, a lactatelor și conservelor de carne. Este necesar să se ia măsuri energice pentru dezvoltarea mai rapidă a fabri-

cației de produse alimentare preambalate, precum și preparate și semipreparate culinare, în vederea ușurării muncii casnice". În acest fel, lucrarea pune la dispoziția lucrătorilor din sectorul de patiserie, plăcintărie și simigerii un material documentar necesar în vederea diversificării și dezvoltării acestor produse, mult solicitate de către consumatori.

Lucrarea tratează modul în care trebuie acționat pentru depozitarea și conservarea materiilor prime și auxiliare prevăzute în rețete.

Prin condițiile de calitate menționate în lucrare, detaliat, și pe care trebuie să le îndeplinească aceste materiale folosite, se asigură calitatea produselor din sectorul de patiserie, plăcintărie și simigerie.

Se pune, de asemenea, un accent deosebit pe modul în care se pregătesc, înainte de folosire, materiile prime și auxiliare, în vederea obținerii unor produse de bună calitate și cu un consum specific de materiale scăzut.

Pentru o ușoară însușire a modului de fabricare a produselor de patiserie, rețetele și procesele tehnologice prezentate au fost descrise amănunțit.

De asemenea, pentru o mai bună înțelegere a materialului documentar prezentat, s-a insistat mult asupra modului în care se succed fazele procesului tehnologic și cum se alcătuiesc diferitele șarje de fabricație.

Sperăm, că prin lucrarea de față vom contribui la îmbogățirea unei literaturi de specialitate de specific românesc, bazată pe practica și experiența lucrătorilor din industria noastră de patiserie și plăcintărie ș.a.

Lucrarea reprezintă, deci, un prim început de a pune la dispoziția specialiștilor din industrie, laboratoare și cercetare, un material documentar orientativ și sugestiv, un îndreptar în slujba dezvoltării acestei activități, în vederea impulsionării unor noi realizări în acest sector al industriei alimentare.

AUTORII

TABLA DE MATERII

Prefața 3

Capitolul I. **Depozitarea și conservarea materiilor prime și auxiliare** 9

1. Făina 9
2. Drojdia 10
3. Sare comestibilă 11
4. Grăsimi alimentare ... 11
5. Ouăle 12
6. Zahărul 13
7. Glucoza 14
8. Marmelada 14
9. Gemuri și dulcețuri ... 14
10. Extractul de malț 14
11. Hidrolul, siropul de zahăr și zahărul invertit 14
12. Laptele 15
13. Pudra de cacao 15
14. Rahatul 15
15. Stafidele 16
16. Mierea de albine 16
17. Mere pentru plăcintă ... 16
18. Brînzeturile 17
19. Smîntîna pentru industrie 17
20. Materii auxiliare (vanilia, afînători, etc.) ... 17
21. Germeni de grîu și Biovitul 18
22. Varza 18

Capitolul II. **Pregătirea materiilor prime și auxiliare** ... 19

1. Pregătirea făinii 19
2. Pregătirea apei 20
3. Prepararea soluției de sare 20
4. Prepararea grăsimilor 20
5. Prepararea ouălor ... 21
6. Pregătirea drojdiei ... 22
7. Pregătirea laptelui ... 23
8. Pregătirea smîntînii ... 23
9. Prepararea zahărului, glucozei și mierii 23
10. Pregătirea stafidelor ... 24
11. Pregătirea rahatului ... 24
12. Pregătirea pulberii de cacao 24
13. Pregătirea fructelor confiate 25
14. Pregătirea hidrolului, zahărului invertit și a siropului de zahăr 25
15—21. Pregătirea produselor din fructe, mărar, varză, mac, chimen, etc. 25
22. Pregătirea materiilor auxiliare 26
23. Prepararea produsului biovit 27
24—25. Prepararea germenilor de grîu și făinii din germeni de grîu 27

Capitolul III. **Calitatea materiilor prime și auxiliare folosite la prepararea produselor de patiserie** 29

1. Făina de grîu 29
2. Drojdie 31
3. Sarea 32
4. Melanjul de ouă 32
5. Uleiul rafinat de floarea-soarelui 35

6. Uleiul rafinat de soia ... 36
7. Margarina vegetală ... 36
8. Uleiul dietetic din germeni de porumb 37
9. Lecitina 37
10. Emulgatori alimentari 38
11. Uleiul vegetal solidificat (Plantol) 38
12. Margarina cu untură ... 39
13. Untul de vacă 40
14. Untura de porc 40
15. Marmelada 41
16. Gemuri 42
17. Dulcețuri 43
18. Pasta de fructe 44
19. Mere pentru plăcintă ... 45
20. Magiun de prune 45
21. Glucoză lichidă și solidă 46
22. Hidrolul 46
23. Zahărul 47
24. Zahăr vanilat 48
25. Pudra de cacao 48
26. Rahatul 48
27. Fructele confiate 49
28. Stafidele 50
29. Mierea de albine 50
30. Cașcavalul de Dobrogea și Penteleu 52
31. Smîntîna 53
32. Brînza Romano și Pecorino 53
33. Laptele lichid 53
34. Laptele praf 54

Capitolul IV. **Sortimente** 55

A. *Cozonaci* 55
1. Cozonac, rețeta I 55
2. Cozonac, rețeta a II-a ... 57
3. Cozonac, rețeta a III-a 58
4. Cozonac, rețeta a IV-a ... 60
5. Cozonac, rețeta a V-a ... 62
6. Cozonac, rețeta a VI-a 63
7. Cozonac, rețeta a VII-a 65
8. Cozonac pentru cafea cu lapte 65
9. Cozonac asortat 67
10. Cozonac, rețeta a VIII-a 68
11. Cozonac cu stafide ... 70
12. Cozonac cu umplutură de nucă 72
13. Cozonac cu germeni de grîu, rețeta I 74
14. Produs cu germeni (tip germeno) 76
15. Cozonac cu umplutură de germeni de grîu, rețeta a II-a 78
16. Cozonac de Covasna ... 80
17. Colac cu lapte 81
18. Cozonac bucovinean ... 82
19. Baton transilvănean ... 84

B. *Checuri* 85
1. Chec cu albuș de ou ... 85
2. Chec cu lapte 86
3. Chec cu smîntînă ... 86
4. Chec caramel 87
5. Chec marmorat 88
6. Chec cu smîntînă și cacao 89
7. Chec cu stafide 90
8. Chec cu stafide și fructe confiate 91
9. Chec cu fructe confiate 92
10. Chec cu stafide și rahat 93

C. *Rulade, diverse produse cu umpluturi și brioși* ... 94
1. Ruladă cu cremă (rețeta I) 94
2. Ruladă cu umplutură de pastă de fructe (rețeta I) și ruladă umplută cu cremă sau pastă de fructe (rețeta a II-a) ... 97
3. Ruladă cu cremă (rețeta a II-a) 97
4. Ruladă cu cacao (rețeta a II-a) 99
5. Ruladă cu pastă de fructe (rețeta a II-a) 100
6. Melci cu gem de fructe 101
7. Melci cu brînză 102
8. Melci cu nucă 103
9. Ruladă cu cremă de biovit 105
10. Tarte simple 106
11. Tarte cu fructe 107
12. Tarte cu cremă 108
13. Specialități cu umplutură 108
14. Specialități cu mere ... 109
15. Specialități cu brînză grasă și proaspătă de vacă 110

16. Specialități cu germeni de grîu nedegresați ... 110
17. Brioșe simple (rețeta I) 112
18. Brioșe simple (rețeta a II-a) 113
19. Brioșe cu stafide 114
20. Brioșe cu fructe confiate 115
21. Brioșe aromate 116
22. Coșulețe fragede 117

D. *Plăcinte și diverse pateuri și rulouri* 118
1. Plăcintă cu brînză de vacă 118
2. Plăcintă cu brînză telemea, la kilogram 119
3. Plăcintă Macedonia ... 119
4. Plăcintă cu brînză proaspătă și margarină 120
5. Plăcintă cu mere 122
6. Plăcintă cu brînză și untură 123
7. Plăcintă cu stafide ... 125
8. Plăcintă moldovenească 126
9. Plăcintă Pizza 127
10. Pateuri dobrogene ... 130
11. Savarinete 131
12. Rulouri cu mere 133
13. Rulouri extra cu mere 134
14. Rulou extra cu mere ... 135
15. Plăcintă cu osînză ... 137
16. Plăcintă cu marmeladă 138
17. Rulouri cu nucă 139
18. Rulouri cu brînză ... 141
19. Trigoane cu brînză de vacă 142
20. Trigoane cu mere ... 143
21. Trigoane cu cacao ... 145
22. Trigoane cu rahat ... 146
23. Trigoane cu marmeladă 148

E. *Specialități și cornuri* ... 149
1. Corn spiral 149
2. Cornuri foietaj cu brînză 151
3. Cornuri cu germeni de grîu 152
4. Cornuri cu rahat 154
5. Cornuri din foietaj cu umplutură de mere ... 154
6. Cornuri fragede 156
7. Bulci cu urdă 158
8. Bulci cu brînză de vaci 160
9. Batoane cu chimen ... 161
10. „Spirale Brașov“ 162
11. Specialități cu cacao ... 163
12. Specialități cu lapte ... 164
13. Specialități cu mac ... 164
14. Cornuri cu marmeladă 165
15. Specialități cu margarină 166

F. *Semipreparate și preparate tip „Gospodina“* 167
1. Blat tort, rețeta I ... 167
2. Blat de tort, rețeta a II-a 168
3. Blat de tort, rețeta a III-a 169
4. Blat de tort extra 170
5. Blat de tort cu cacao ... 170
6. Pandișpan cu stafide ... 172
7. Foi de plăcintă 172
8. Foi de plăcintă superioare 173
9. Foaia de plăcintă industrială 174
10. Trigoane cu nucă 175
11. Trigoane cu brînză grasă de vacă 176
12. Baclava cu nucă 178
13. Baclava cu germeni de grîu 180

G. *Covrigi* 182
1. Covrigi simpli 182
2. Covrigi de Brașov ... 183
3. Covrigi pentru bere ... 184
4. Covrigi cu cașcaval ... 184
5. Covrigi cu germeni de grîu 185
6. Covrigi cu malț 186
7. Covrigi cu ouă 187
8. Covrigi dobrogeni ... 188
9. Covrigi cu lapte 188
10. Covrigi însiropați ... 190
11. Covrigi vanilați 191
12. Covrigi desert, rețeta I 193
13. Covrigi cu chimen ... 195
14. Covrigi desert, rețeta a II-a 196

H. *Fursecuri* 195
1. „Fursecuri vrac“ 195
2. Fursecuri cu scorțișoară 196
2. Fursec cu scorțioară ... 196

3. Fursec cu untură 197
4. Fursec cu rahat 198
5. Fursecuri „Piersici" ... 198
6. Fursecuri „Narcise" ... 199
7. Fursecuri „Romburi" ... 201
8. Fursecuri cu ouă 202
9. Fursecuri „Caise" ... 203
10. Fursecuri cu lapte ... 204
11. Fursecuri cu margarină 205
12. Fursecuri „semilună" cu cacao 206
13. Fursecuri cu stafide ... 207
14. Fursecuri „rondele cu stafide" 208
15. Fursecuri „figurine cu nucă" 208
16. Cornulețe cu rahat ... 209
17. Fursecuri cu portocale 210
18. Fursecuri cu nucă ... 211
19. Fursecuri „Paleu oranj" 212
20. Fursecuri „Paleu fistic" 213
21. Bușeuri 214
22. Fursecuri de Covasna 216
23. Fursecuri potcoavă ... 217

I. *Saleuri, sărățele și produse de patiserie pentru aperitive* 218
1. Saleuri cu cașcaval ... 218
2. Saleuri cu osînză ... 219
3. Saleuri cu brînză și chimen 220
4. Saleuri cu chimen ... 221
5. Saleuri cu ouă 222
6. Saleuri cu unt 223
7. Saleuri cu margarină ... 224
8. Sărățele cu cașcaval ... 226
9. Sărățele cu telemea, rețeta A 227
10. Sărățele cu brînză de oaie, rețeta B 227
11. Sărățele cu smîntînă 228
12. Sărățele cu smîntînă 229
13. Sărățele cu mac 231
14. Sărățele cu anason ... 232
15. Rulou cu brînză proaspătă și stafide 233

J. *Sticks-uri, grisine, crochete, „Pufuleți" și gogoși* 235
1. Sticks-uri 235
2. Sticks-uri extra 236
3. Grisine simple 237
4. Grisine cu chimen ... 238
5. Grisine cu susan 239
6. Crochete cu brînză ... 239
7. Crochete cu cașcaval ... 241
8. Crochete aperitiv 242
9. Gogoși simple, rețeta A 243
10. Gogoși simple, rețeta B 244
11. Gogoși cu umplutură ... 244
12. Gogoși tip panificație, cu margarină 245
13. Gogoși tip panificație, preparate într-o singură fază 247
14. Gogoși cu umplutură, rețeta B 248

K. *Diverse produse de patiserie cu specific local sau tradițional* 249
1. Plăcintă cu urdă 249
2. Plăcintă cu urdă și mărar 250
3. Pateuri cu varză (vărzări) 251
4. Bogaci 252
5. Pogăcele cu piper ... 254
6. Pogăcele cu piper și brînză telemea 254
7. Piroști cu diverse umpluturi 254
8. Produsul „Picnic" pentru bere 258
9. Cozonac cu urdă 259
10. Plăcintă cu dovleac ... 261
11. Specialități cu dovleac 252
12. Plăcintă cu dovleac (rulou) 264
13. Franzelă cu brînză ... 265

Bibliografie 268

Capitolul 1

DEPOZITAREA ȘI CONSERVAREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE

Materiile prime și auxiliare care compun rețetele de fabricare a produselor de patiserie sînt perisabile, iar unele dintre ele sînt și ușor alterabile. De modul cum sînt depozitate și păstrate pînă la folosire, depinde calitatea produselor fabricate. Unele materii prime cum ar fi făinurile folosite, au nevoie de o depozitare mai îndelungată pentru a-și îmbunătăți proprietățile de prelucrare. Alte materii prime, ca untul, drojdia etc., la folosire trebuie să fie cît mai proaspete.

Atît materiile prime cît și cele auxiliare trebuiesc să fie depozitate și păstrate pînă la folosirea lor în procesul de preparare a produselor de patiserie, în anumite condiții specifice fiecăreia în parte.

1 — Făina

Făina folosită la prepararea produselor de patiserie se livrează de la mori sub următoarele tipuri de ambalaje și greutăți :

— făina tip 600 în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 50 și 80 kg, sau în pungi de hîrtie a 1 kg, ambalate cîte 15 pungi într-un pachet ;

— făina tip 550 (sau „00") în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 50 sau 80 kg ;

— făina tip 480 (sau „000") în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 30 și 80 kg ;

— făină tip 780 și 900 în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 50 și 80 kg ;

— făina tip 1 300 și 1 350 în saci de iută sau de hîrtie în greutate de 80 și 50 kg ;
— făină tip 600, 900 și 1 350 mai poate fi livrată și în vrac, cu ajutorul mijloacelor de transport specializate, în acest sens.

Pentru o bună păstrare și maturizare, făina se depozitează în spații special amenajate, uscate, aerisite, bine luminate.

Făina păstrată în saci sau pachete se așază pe grătare sau palete, pentru a permite o bună aerisire, formîndu-se mai multe stive. Stivele cu făină se formează din așezarea sacilor în diferite forme care în înălțime să nu depășească, în sezonul cald, 6—7 saci și 9—10 saci în sezonul rece. Pentru a se putea circula în depozit, între stive este necesar a se respecta distanța de 0,75 m, între stivă și pereții depozitului de 0,40 m, iar între șirurile de stive cca 1,50 m cînd transportul sacilor se face cu cărucioare, 1,25 m cînd transportul se face cu lisa și 2,50 m cînd se folosesc vagoneții.

Făina se maturizează și se păstrează în condițiuni bune cînd temperatura aerului variază între 10—12 °C iarna și 15—20 °C vara ; umiditatea relativă a aerului să nu depășească 55—65%.

În ultimul timp, la unitățile noi de morărit și panificație, făina se depozitează și se păstrează pînă la folosire în vrac, în depozite celulare din beton sau metal.

2 — Drojdia

În industria de panificație și patiserie se folosește pentru fermentare atît drojdia comprimată proaspătă, cît și drojdia uscată.

a) **Drojdia comprimată proaspătă.** Se livrează de la fabricile de spirt sub formă de calupuri acoperite cu hîrtie pergaminată, în pachete de 0,500 kg sau 1,000 kg bucata, transportată în lăzi din lemn sau din material plastic a cîte 15—30 kg fiecare.

Pînă la folosire, drojdia comprimată se păstrează în camere sau dulapuri frigorifice, la temperatura de 2—4 °C, timp de max 7 zile, sau în încăperi curate, aerisite, ferite de umezeală și de mirosuri străine la temperatura de 4—10 °C. Lăzile cu drojdie vor fi așezate pe stelaje, pentru a permite o bună aerisire. Pentru o bună păstrare și conservare, drojdia se va feri de umezeală ; este neindicată păstrarea drojdiei direct pe gheață.

În timpul iernii, atît pe timpul transportului, cît și al depozitării, temperatura drojdiei nu trebuie să coboare sub 0 °C, iar în sezonul cald să nu depășească 10 °C.

b) **Drojdia uscată.** Se livrează în saci de hîrtie sau în pungi. Păstrarea se asigură în încăperi curate, aerisite și uscate. În condiții de umiditate relativă scăzută, 55—65%, și temperatură de 10—15 °C, drojdia uscată se păstrează timp de 6 luni.

c) **Drojdia naturală.** Se poate păstra 48—72 ore la temperatura de 2—4 °C, în saci de pînză și o umiditate relativă de 70—85%. Înainte de folosire se aduce la temperatura de 28—30 °C.

d) **Prospătura.** Se poate păstra timp de 48—72 ore la temperatura de 2—4 °C, acoperită cu pînză și la umiditatea relativă de 70—85%. Înainte de folosire se va aduce la temperatura de 28—30 °C.

3 — Sarea comestibilă

Sarea folosită în industria de patiserie se livrează în saci de 40—50 kg. Sortul cel mai indicat este sarea fină și extrafină.

Se va păstra în depozite curate, aerisite, bine închise și ferite de umezeală, la temperatura max de 25 °C. Atît în depozit, cît și în sălile de lucru, sarea se va păstra pe grătare din lemn, evitîndu-se așezarea ei direct pe pardoseală. Atît în încăperea unde se păstrează sarea, cît și în sala de lucru, nu este permis să vină în contact cu produse avînd miros pătrunzător.

4 — Grăsimi alimentare

În industria de patiserie se folosesc atît grăsimi lichide, cît și solidificate.

Dintre grăsimile lichide, cele mai des folosite sînt:
— uleiul de floarea-soarelui;
— uleiul de soia;
— uleiul de bumbac;
— ulei de floarea-soarelui în amestec cu ulei de soia;
— ulei de floarea-soarelui în amestec cu ulei de rapiță.

De la fabricile producătoare, uleiul se livrează în butoaie metalice sau din material plastic.

Pînă la folosire, uleiul se depozitează în locuri curate, uscate și ferite de razele soarelui, precum și de surse de căldură. La uni-

tățile producătoare, precum și la cele consumatoare, uleiul se mai păstrează și în rezervoare metalice închise. În aceste condiții, uleiul se poate păstra cca 6 luni.

Dintre grăsimile solide sau solidificate, cele mai utilizate sînt :

a) **Grăsimile de origină vegetală.** Cea mai folosită este *uleiul hidrogenat* care se comercializează sub denumirea de *plantol*. Plantolul este un ulei vegetal comestibil solidificat de consistența untului sau a unturei și se livrează în butoaie sau lăzi din lemn, material plastic sau metal, și pachete de 100—500 g și se vor păstra pe grătare sau stelaje, la locuri uscate, bine aerisite, ferite de lumină și de surse de căldură.

Dintre grăsimile solide animale, cele mai mult folosite, sînt :

b) **Untura** — se livrează în lăzi de metal sau lemn.

c) **Untul** — se livrează în lăzi de lemn.

d) **Margarina** — se livrează de asemenea în lăzi din lemn.

Untura, untul și margarina se păstrează în camere sau dulapuri frigorifice, la temperatura de max 4 °C. De asemenea, untura se mai poate păstra în încăperi curate, uscate și bine aerisite, întunecoase, la o temperatură de max 6 °C. În acest fel, untura își păstrează calitățile timp de minimum 90 zile de la data fabricației.

Păstrarea untului se face cu atît mai bine cu cît temperatura și umiditatea relativă este mai mică. La temperatura de +2, +4 °C și la o umiditate relativă de 70—75%, untul se păstrează max 10 zile ; la temperatura de —12, —10 °C și la o umiditate relativă de 75—80%, untul se păstrează max 30 zile ; la temperatura de —20, —15 °C și la o umiditate relativă de 80—85%, untul se păstrează max 50 zile.

5 — Ouăle

În industria patiseriei ouăle se folosesc sub următoarele forme :

a) **Ouă proaspete.** Sînt ambalate în cofraje presate, transportate în lăzi de lemn sau din carton, sau în lăzi de lemn cu talaș. Pînă la folosire, ouăle proaspete se păstrează în încăperi curate, uscate și răcoroase, fără dăunători și rozătoare, la temperatura de 0 °C—14 °C, cu o umiditate relativă a aerului de 70—90%.

În încăperile respective nu este permisă depozitarea unor materiale sau substanțe cu mirosuri pătrunzătoare. În timpul depozitării și păstrării, ouăle se vor feri de lumină și soare.

b) **Ouă sub formă de melanj.** Au următoarele variante :

— melanj de albuș ;

— melanj de gălbenuș ;

— melanj din ouă întregi.

Melanjul, gălbenușul și albușul pasteurizat și congelat se păstrează în camere frigorifice la o temperatură de —16, —18 °C. Nu se admite depozitarea în aceeași încăpere cu produse mirositoare, sau încăperi cu mirosuri străine.

La unitățile consumatoare, melanjul se poate păstra cel mult 10 zile, la temperatura de —6 °C.

Transportul melanjului, albușului și gălbenușului de ou pasteurizat și congelat se va face cu autovehicule frigorifice care să asigure temperatura de —6 °C pentru o durată de 10 zile și de —10 °C pentru o durată mai mare.

Dacă transportul are loc pe o distanță mai mică, el se poate face și cu autovehicule izoterme, pe o durată de cel mult două ore.

c) **Ouă dehidratate.** Se livrează în lăzi izolate sau saci de plastic, care conservă în bune condițiuni produsul. Ouăle dehidratate se păstrează în încăperi uscate, aerisite, fără lumină, la temperatura de 10—15 °C și umiditatea relativă de max 70%. Lăzile sau sacii cu produse se așază pe grătare sau stelaje.

6 — Zahărul

Zahărul se livrează sub cele trei forme solide : zahăr cristal, zahăr pudră și zahăr bucăți. Pentru industria de patiserie se utilizează zahărul cristal tos și pudră. Pentru industrie, zahărul se transportă în saci sau lăzi. El se păstrează în încăperi uscate, curate, deratizate, fără miros și bine aerisite, cu o umiditate relativă de max 80%, și fără schimbări brusce de temperatură. În condițiile de mai sus, zahărul cristal tos se păstrează în stare bună timp de 1 an, iar cel pudră cel puțin 3 luni de la data fabricării. Atît sacii cît și lăzile se vor depozita pe grătare din lemn.

7 — Glucoza

Glucoza se livrează în bidoane din oțel inoxidabil sau aluminiu, sau butoaie din tablă galvanizată. Depozitarea și păstrarea glucozei se face într-un spațiu uscat, curat, fără lumină, bine aerisit, ferit de soare. Bidoanele și butoaiele se așază pe grătare.

8 — Marmelada

Marmelada folosită în industria de patiserie se ambalează în borcane de sticlă sau lădițe din lemn căptușite cu hîrtie pergament sau pergaminată. Marmelada se depozitează în încăperi curate, bine aerisite, uscate, dezinfectate, deratizate, ferite de soare, la o temperatură de max 20 °C și la o umiditate relativă de max 75%. În condițiile de mai sus, marmelada se conservă în bune condițiuni timp de minimum 4 luni ambalată în lăzi și minimum 12 luni cea în borcane.

9 — Gemuri și dulcețuri

Gemurile și dulcețurile se livrează în borcane din sticlă sau în cutii metalice vernisate, sau cositorite. Dulceața se depozitează la temperatura de 10—25 °C, iar gemul la temperatura de 10—20 °C. În condițiile de mai sus, dulceața se păstrează minimum 12 luni, gemul pasteurizat 12 luni, iar gemul nepasteurizat 9 luni.

10 — Extractul de malț

Se păstrează în camere bine aerisite și uscate, la o temperatură de 8—10 °C și o umiditate relativă de max 75%.

11 — Hidrolul, siropul de zahăr și zahărul invertit

Hidrolul este un sirop de zaharuri. Se păstrează în încăperi uscate, la o temperatură de max 20—25 °C și o umiditate relativă a aerului de max 75%.

12 — Laptele

a) **Laptele proaspăt.** Se livrează pentru industrie în bidoane de oțel inoxidabil sau aluminiu, iar la unitățile cu un consum mai mare, în cisterne. Pînă la folosire, laptele se păstrează în bidoane așezate în camere sau dulapuri frigorifice, la temperatura de 2—8 °C. Bidoanele în care se păstrează laptele vor fi acoperite, fără să fie închise ermetic. În condițiile arătate, laptele se poate păstra în bune condițiuni timp de 12 ore.

b) **Laptele praf pentru industrie.** Se livrează în butoaie de placaj căptușite cu hîrtie pergaminată sau pergament, cu un conținut nett de 30—45 kg, sau în saci de polietilenă introduși în saci de hîrtie, cu un conținut de 20, 25 și 43 kg.

Laptele praf se depozitează, în încăperi uscate, întunecoase, curate, dezinfectate, fără miros. Butoaiele și sacii cu lapte praf se așază pe grătare din lemn, la temperatura de max 15 °C și o umiditate relativă de max 75%. Laptele praf se păstrează bine 4 luni în butoaie și 6 luni în saci de hîrtie, de la data fabricației.

13 — Pudra de cacao

Pudra de cacao pentru industrie se livrează în saci cașerați care să asigure o bună protecție contra umezelii și care să mențină calitatea și integritatea produsului. Pe timpul transportului și manipulărilor, pudra de cacao trebuie să fie ferită de umezeală și de schimbări bruște de temperatură.

Depozitarea se face în încăperi uscate, bine aerisite, la o temperatură max 18 °C și o umiditate relativă de max 65%.

Nu se admite depozitarea pudrei de cacao în încăperi împreună cu produse toxice sau cu miros străin pătrunzător.

14 — Rahatul

Rahatul pentru industrie se livrează în cutii de carton de 5 kg.

Atît pe timpul transportului, cît și al depozitării, rahatul trebuie ferit de exces de umezeală și căldură.

Rahatul se păstrează în încăperi uscate, aerisite, la o temperatură max 20 °C și la o umiditate relativă de max 75%.

15 — Stafidele

Se depozitează în camere răcoroase cu o temperatură de max 15—18 °C și o umiditate relativă de max 75%.

Fructele confiate

Uscate sau în sirop de zahăr — se păstrează în depozite bine aerisite, la o temperatură max 15—18 °C și o umiditate relativă de max 75%.

16 — Mierea de albine

Mierea de albine se comercializează în două tipuri. *Tipul A* miere monofloră, polifloră și de mană cu însușiri calitative și valoare comercială ridicată, miere de salcîm, tei, zmeură, izmă, fîneață de deal, mană de conifere etc. *Tipul B,* miere monofloră, polifloră și de mană care nu se încadrează la tipul A.

După proprietățile organoleptice, mierea tip A și B se livrează în două calități — calitatea I și calitatea a II-a.

Pentru industrie, mierea se livrează în bidoane, butoaie sau alte ambalaje care mențin calitatea produsului.

Depozitarea și păstrarea mierii se face în încăperi curate, uscate, fără mirosuri străine, bine aerisite și răcoroase, la temperatura de max 12 °C. Nu se admite depozitarea mierii în vase de zinc, cupru, plumb sau de aliaje ale acestora.

17 — Mere pentru plăcintă

Merele pentru plăcintă se prepară din mere curățate de casa semințelor, divizate sub formă de tăiței, amestecate cu zahăr, ambalate în recipiente închise și sterilizate.

Pentru consum, merele pentru plăcintă se ambalează în borcane de sticlă sterilizate, cu închidere Omnia, cu capacitatea de 820 ml sau 420 ml, sau cutii vernisate de 2—5 kg.

Borcanele și cutiile cu mere sterilizate se vor păstra în stive, în încăperi răcoroase, uscate, ferite de razele soarelui și pe cît este posibil la o temperatură de max 16 °C.

18 — Brînzeturi

a) **Brînza proaspătă de vaci pentru industrie.** Se livrează în bidoane de aluminiu sau de material plastic, în greutate de 5—50 kg. Depozitarea se face în dulapuri sau camere frigorifice, la temperatura de max 8 °C şi umiditatea relativă de 80—85%. În aceste condiţii, brînza de vaci se păstrează minimum 48 ore.

b) **Brînza telemea, de oaie sau de vacă.** Se livrează în putini, butoaie din lemn, cutii din tablă cositorită sau din material plastic, în greutate de 25 kg în cutii, 50 kg în putini şi 100 kg în butoaie.

Brînza telemea, în ambalajele de mai sus, se depozitează pe grătare din lemn, în încăperi frigorifice, la temperatura de 4—8 °C.

În condiţiile de mai sus, produsul se păstrează min 12 luni. Prin depozitarea produsului în subsoluri sau pivniţe, la o temperatură de max 14 °C, acesta se păstrează min 4 luni.

c) **Caşcaval, sorturile Dobrogea, Penteleu sau Dalia.** Caşcavalul se depozitează în spaţii frigorifice la temperatura de 2—8 °C sau în depozite curate, aerisite, uscate, dezinfectate, deratizate, fără mirosuri străine, la o temperatură de 14 °C şi la o umiditate relativă a aerului de 80—85%. În aceste condiţii, produsul se conservă max. 6 luni, la 2—8 °C, şi 1 lună la temperatura de 14 °C.

19 — Smîntîna pentru industrie

Smîntîna pentru industrie se livrează în bidoane de aluminiu de 25 kg şi se depozitează în dulapuri sau camere frigorifice la o temperatură max 8 °C. În aceste condiţii, smîntîna se păstrează timp de 24 ore.

20 — Materii auxiliare

Materiile auxiliare folosite în industria de patiserie industrială sînt : macul, susanul, vanilie, vanilină, esenţe, cuişoare, scorţişoară, piper, afînători şi diverse arome.

Întrucît de modul cum se depozitează şi se conservă aceste materii auxiliare, depinde şi menţinerea calităţii lor, se dă o mare importanţă acestei faze şi operaţiuni.

a) **Vanilia şi vanilina.** Se păstrează în ambalaje de polietilenă introduse în cutii metalice sau din carton presat.

b) **Esenţele şi aromele.** Se păstrează în vase din sticlă bine etanşate şi sigilate.

c) **Afînătorii.** Bicarbonatul de sodiu, bicarbonatul de amoniu, azotatul de amoniu, sulfatul de amoniu, superfosfatul, acidul ascorbic etc., se ambalează în cutii de carton, saci de hîrtie, cutii din poliesteri, cutii de tablă cositorită, saci de polietilenă, lăzi din lemn căptuşite cu hîrtie şi în borcane de sticlă închise etanş şi se păstrează în încăperi uscate cu o umiditate relativă de max 75% şi o temperatură de 20 °C.

d) **Cuişoarele, scorţişoara, piperul, enibaharul** etc. Se păstrează în saci de hîrtie, de iută, în lăzi sau butoaie din lemn, la o umiditate relativă de max 75% şi o temperatură de 15—20 °C. Umiditatea produselor la ambalare şi depozitare nu trebuie să depăşească 12—14%.

e) **Macul, susanul şi chimenul.** Se păstrează în saci de iută sau de hîrtie, în condiţii similare.

21 — Germenii de grîu şi Biovitul

Depozitarea şi păstrarea produselor germeni de grîu şi Biovit, se face în saci sau lăzi, aşezate în stive pe grătare, care să permită o bună aerisire. Numărul sacilor suprapuşi în stive va fi de max 10 saci în anotimpul rece, de max 6 saci în anotimpul cald şi de max 7 saci cînd depozitarea nu depăşeşte 20 zile.

În anotimpul cald se impune o restivuire o dată la 15 zile, iar în anotimpul rece o dată pe lună.

În cazul unei depozitări mai îndelungate, stivele se vor supraveghea permanent în aşa fel încît să nu se producă eventuale supraîncălziri sau autoîncălziri.

În condiţiile arătate, făina de germeni din grîu trebuie să-şi păstreze calităţile fizico-chimice timp de minimum 60 zile de la data fabricaţiei.

22 — Varza

Se depozitează în butoaie din lemn sau material plastic, la temperatura de max 25 °C.

Capitolul 2

PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME ȘI AUXILIARE

1 — Pregătirea făinii

Înainte de a fi folosită în procesul de prelucrare a produselor de patiserie, făina se cerne și, dacă este cazul, se încălzește.

a) **Cernerea făinii.** Se face cu dublu scop :

— prin cernere se elimină eventualele corpuri străine ce au pătruns în făină după măcinare, în timpul ambalării, transportului sau păstrării ;

— tot prin cernere se urmărește o uniformizare a întregii cantități de făină și o aerisire. Prin aerisire, făina se oxigenează și se oxidează, producîndu-se o maturizare.

b) **Încălzirea făinii.** În perioadele reci, cînd depozitele nu sînt încălzite, făina după cernere sau înainte de cernere, se încălzește. Încălzirea se poate face fie prin instalații speciale sau prin aducerea sacilor cu făină în încăperile de lucru încălzite, cu 20—24 ore înainte de folosire în procesul de producție.

Înainte de folosire, făina este bine să aibă o temperatură de 25—28 °C. Dacă, la folosire, făina are o temperatură mai joasă de 25 °C, se influențează negativ desfășurarea procesului tehnologic de pregătire a produselor de patiserie, iar produsele obținute sînt de calitate necorespunzătoare, tari, nedezvoltate, cu volum redus, mai puțin crocante și insuficient de afînate.

Pentru produsele de specialități și patiserie se folosește făina albă, rare ori făina semialbă sau integrală.

Unitățile de morărit fabrică în prezent următoarele tipuri de făină :

Sortimentul	Tipul	Umiditatea % max	Cenușă raportată la subst. uscată % max	Cantitatea de gluten umed % min.	Indice glutenic min
Făină neagră	1350	14,5	1,350	24	25
Făină semialbă	950	14,5	0,950	27	25
Făină albă	600	14,5	0,600	26	29
Făină albă	550	14,5	0,550	26	35

2 — Pregătirea apei

La produsele la care se folosește apă, se cere ca aceasta să aibă o temperatură care să nu depășească 30—40 °C, în funcție de compoziția produsului. În vederea obținerii unor produse afînate și cu volum mare, apa se încălzește numai cu 15—20 minute înaintea folosirii ei. Nu este recomandat să se încălzească apa cu mai mult timp înainte sau să se fiarbă și apoi să se răcească în vederea obținerii temperaturii dorite, întrucît în acest fel își pierde o parte din oxigen.

3 — Prepararea soluției de sare

La majoritatea produselor de patiserie se folosește sarea fină și extrafină. Înainte de folosire se cerne, în vederea eliminării eventualelor corpuri străine și a eliminării eventualelor conglomerate ce s-au format în timpul depozitării.

La produsele a căror rețetă prevede apă, sarea se dizolvă în prealabil.

4 — Prepararea grăsimilor

Înainte de folosire, grăsimile se strecoară și se încălzesc la temperatura cerută de produsul care se prepară.

— Uleiul se încălzește și se dozează.

— Untul, untura, margarina și plantolul se aduc la punctul de alunecare sau se încălzesc la o temperatură mai ridicată, în funcție de produsul care se prepară.

5 — Prepararea ouălelor

a) Se folosesc exclusiv *ouă de găină* proaspete, fiind categoric interzisă utilizarea ouălelor de rață, care mai pot fi, în mod natural contaminate cu germeni capabili să producă toxiinfecții.

La selecționare se înlătură și ouăle ciocnite sau scurse.

Se introduc ouăle într-un bazin cu soluție alcalină de 0,5% carbonat de sodiu la temperatura de 35—45 °C.

După înmuiere, triere și spălare, ouăle se trec într-o soluție de clorură de var de 2%, timp de 5 min apoi se clătesc cu apă de la robinet; ouăle suspecte, cu miros străin, cu albușul lichefiat sau amestecat cu gălbenușul, se pun într-un vas separat și nu vor fi folosite în fabricație.

În cazul în care în șarja de 5—10 ouă a scăpat o mică cantitate din oul suspect, se aruncă întreaga șarjă, cunoscînd că o cantitate cît de mică de ou necorespunzător impurifică întreaga șarjă. Înainte de folosire, ouăle se bat la un bătător special și se transformă într-un melanj uniform.

b) *Melanjul de ouă congelat* se aduce în camera de lucru, în vederea aducerii acestuia la temperatura camerei, după care se omogenizează la un bătător și se poate folosi la prepararea produselor.

Melanjul de ou lichid pasteurizat și congelat care a corespuns normelor microbiologice, poate fi folosit în cel mult 1 oră de la decongelare, pentru pregătirea produselor care nu suferă un tratament termic, cum ar fi crema, maioneza sau înghețata.

Melanjul de ou lichid sau praful de ouă care conține la 1 g produs maximum 200 000 microorganisme aerobe și max 10 bacterii coliforme, pot fi folosite la prepararea unor produse numai dacă acestea suferă un tratament termic de minimum 15 min la 80 °C.

Imediat după decongelare, produsele trebuie să aibă proprietățile organoleptice (gust și miros), chimice și microbiologice indicate în norma internă (vezi capitolul — Calitatea materiilor prime).

c) *Pulberea de ouă,* după dozare, se amestecă cu laptele prevăzut în rețetă sau cu apa necesară. Se amestecă apoi cu un malaxor sau bătător pînă cînd se obține o pastă uniformă.

Atît melanjul, cît și praful de ouă se va folosi imediat după preparare; nu se va lăsa de la un schimb la altul sau de pe o zi pe alta.

6 — Pregătirea drojdiei

a) **Drojdia comprimată.** Se sfărîmă în bucăți mici și se amestecă cu apa sau cu laptele prevăzut în rețetă, înainte de folosire cu 5—25 min în proporție de 1 : 3.

În amestecul de drojdie cu apă sau lapte se mai poate adăuga și 2—5% făină și 1—3% zahăr. Temperatura suspensiei trebuie să fie de 25—28 °C.

b) **Drojdia uscată.** Se amestecă în prealabil cu laptele sau apa prevăzută în rețetă în proporție de 1 : 5 și se lasă la fermentat 40—50 minute la temperatura de 27—28 °C.

c) **Prospătura din făină neagră.** Prospătura se prepară din 8 kg făină, 4 l apă și 0,1 kg drojdie comprimată. Se frămîntă 7—8 min. și se lasă la fermentat timp de 300 min la temperatura de 26—29 °C. Aciditatea finală este de 8—9 grade de aciditate.

d) **Prepararea prospăturii din făină semialbă.** Prospătura din făină semialbă se prepară din 10 kg făină, 4 l apă și 0,2 kg drojdie comprimată. Se frămîntă timp de 8—9 min și se lasă la fermentat timp de 300—360 min la temperatura de 27—29 °C. Aciditatea finală este de 8—9 grade.

e) **Prepararea prospăturii din făină albă.** Prospătura din făină albă se prepară din 8 kg făină, 4 l apă și 0,3 kg drojdie comprimată. Se frămîntă timp de 8—9 min și se lasă la fermentat timp de 320—360 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea este de 2,5—3,5 grade.

f) **Prepararea drojdiei naturale.** Maiaua naturală se prepară din făină și apă.

Procesul tehnologic de preparare a maielei naturale se desfășoară în două faze.

Faza I: se prepară din 2 kg maia veche, 1,6 l apă și 1,5 kg făină. Se frămîntă la un malaxor mic de laborator cu două viteze; la început se frămîntă cu viteza I timp de 10 min și apoi cu viteza a II-a încă 5 min.

Se mai adaugă încă 1,5 kg făină și se mai frămîntă cu viteza I timp de 15 min și se lasă la fermentat timp de 3 ore, la temperatura de 20—22 °C.

Faza a II-a: maia veche din faza I 4 kg, făină 3 kg și apă 3,2 l se frămîntă cu viteza I a malaxorului tip laborator timp de 5 min și apoi cu viteza a II-a încă 5 min. După 10 min se adaugă 3 kg făină și se frămîntă cu viteza I, 5—10 min. Se lasă la fermentat 48 ore. Aciditatea după 24 ore este de 8—9 grade, după 48 ore de 10—11 grade.

7 — Pregătirea laptelui

a) **Laptele proaspăt.** Se strecoară și se încălzește la temperatura de 30—34 °C, sau o temperatură mai joasă, în funcție de temperatura cerută de procesul de preparare a produsului respectiv.

b) **Laptele pulbere.** Se amestecă cu apa prevăzută în rețetă la temperatura de 30—40 °C în proporție de 1 : 8.

Transformarea laptelui praf în lapte lichid se face numai pe măsura necesarului unui schimb, folosindu-se vase emailate, de aluminiu sau inox. Laptele rehidratat, provenit din lapte praf, se păstrează în bidoane curate, dezinfectate, la temperatura de 4—8 °C pe o perioadă de max 12 ore.

8 — Pregătirea smîntînii

Înainte de folosire, smîntîna se omogenizează și se aduce treptat la temperatura de 28—32 °C.

9 — Prepararea zahărului, glucozei și mierii

a) **Zahărul tos.** Se dizolvă în apă sau lapte și se încălzește la temperatura de 30—34 °C.

Atunci cînd este cazul, zahărul tos se macină și se cerne.

b) **Glucoza.** Se încălzește la temperatura de 25—30 °C sau se amestecă cu restul materiilor auxiliare.

c) **Mierea.** Se amestecă în prealabil cu apa sau cu laptele, împreună și cu alte lichide din rețetă și se încălzesc la temperatura de 30—34 °C.

Prepararea zahărului invertit:

Zahărul invertit se obține prin fierberea într-un vas cositorit, sau de inox: 100 kg zahăr împreună cu 45 l apă și 0,250 kg acid citric.

Se pune zahărul în vasul respectiv și se adaugă treptat apa în timp ce se amestecă. Se fierbe cu flacăra mai mică la început și spre sfîrșit. Fierberea are loc timp de 30—45 min; se spumuiește. După fierbere, zahărul invertit trebuie să aibă 1,35—1,38 greutate specifică la temperatura de 15 °C.

Zahărul invertit, preparat astfel cum s-a arătat, are următoarele caracteristici: 35—38° Baumé, 3—4 grade de aciditate, 28,8—34,5% umiditate și conținutul în zahăr invertit 50%.

10 — Pregătirea stafidelor

Stafidele se amestecă, în vederea dezlipirii între ele și eliminarea codițelor. Dacă este indicat în rețetă, se pot fierbe într-un sirop de zahăr și apoi se usucă.

Siropul de zahăr se prepară din 1 l apă la 1 kg zahăr tos și se fierbe 45—60 min.

11 — Pregătirea rahatului

Rahatul se taie în bucăți mici, conform cerințelor procesului tehnologic, și se amestecă cu făină și zahăr, sau numai cu zahăr farin.

12 — Pregătirea pulberei de cacao

Pulberea de cacao se uniformizează și se cerne.

13 — Pregătirea fructelor confiate

Fructele confiate uscate în plăci se taie în cuburi cu latura de 1 cm.

Fructele confiate uscate tăiate în bucăți și presate pentru conservare, se desprind, se aerisesc și se amestecă cu zahăr farin.

Fructele confiate conservate în sirop se scurg de sirop și se desprind eventualele conglomerate, se întind pe site metalice cu plasă din sîrmă inox, în vederea zvîntării lor.

14 — Pregătirea hidrolului, zahărului invertit și a siropului de zahăr

Înainte de folosire, se omogenizează și se încălzesc la 28—32 °C.

15 — Marmelada, gemul, pasta de fructe și dulcețurile

Se amestecă pînă la omogenizare și se aduc la temperatura de 28—32 °C.

16 — Dovleacul

Se spală, se curăță de coajă, se taie în bucăți sau se rade în tăiței și se așază în tăvi. Înainte de folosire, se amestecă cu zahăr și scorțișoară.

Dovleacul copt se pregătește astfel : se spală, se curăță de coajă și se rade sub formă de tăiței. Se așază în tavă și se coace la temperatura de 150—180 °C pînă se obține o pastă legată. Înainte de folosire, se amestecă cu zahăr și scorțișoară.

17 — Varza

Se scurge de zeamă, se spală în apă caldă, se zvîntă și se taie în fîșii subțiri. Înainte de folosire, se prăjește (călește) în grăsime.

18 — Mărarul

Se spală, se curăță de părțile de tulpină mai groase și se mărunțește.

19 — Cartofii

Se spală, se curăță de coajă, se fierb și se transformă în pastă. Pasta se amestecă cu sare, lapte, grăsimi etc. conform rețetelor de fabricație.

20 — Macul, chimenul și susanul

Macul se separă de impurități. Dacă este cazul se spală și se usucă. Dacă rețeta o impune, macul se macină, se fierbe și se amestecă cu zahăr.

Chimenul se fierbe și se face o infuzie.

Susanul se opărește, decojește, se macină și se amestecă cu zahăr.

21 — Pregătirea merelor

— Merele proaspete se spală, se zvîntă, se curăță de coajă, apoi se rad. Înainte de folosire, se amestecă cu zahărul și esențele necesare.

— Merele rase se aduc la concentrația în zahăr în funcție de produsul la care se folosesc.

22 — Pregătirea materiilor auxiliare

a) Vanilia și vanilina se dizolvă în lapte sau apă.

b) Esențele se amestecă de asemenea cu laptele sau apa.

c) Cuișoarele, scorțișoara sau piperul se macină pînă la finețea cerută de rețetă.

d) Aromele se amestecă cu apa sau laptele prevăzut în rețetă.

e) Afînătorii prevăzuţi în reţetă se dizolvă (amestecă) în apă, alcool sau lapte.

f) Extractul de malţ se aduce la temperatura camerei şi se amestecă cu apa sau laptele prevăzut în reţetă.

23 — Prepararea produsului biovit

Produsul biovit se obţine din germeni de grîu proaspăt separaţi de la măcinarea grîului ; se supun unui tratament termic şi se macină sub formă de făină.

Germenii de grîu separaţi, în aceeaşi zi, se supun unei operaţii de uscare la temparatura de 130 °C, timp de cca 210 min. După prăjire, întreaga masă de produs se răceşte pînă la temperatura mediului ambiant, după care se macină la o moară cu ciocane sau cu ajutorul unui valţ cu tăvălugi netezi. Cernerea se realizează printr-un set de trei site aşezate astfel : sita nr. 54 şi apoi sitele VII şi VIII. Refuzul sitei 54, fiind tărîţa, se depozitează separat. Refuzul sitei VII şi VIII se întorc la aparatul de măcinare. Cernutul sitei VIII este produsul biovit — făină de germeni de grîu.

Făina de germeni de grîu se ambalează în pungi de material plastic şi în pungi metalizate, ambalate în cutii de carton.

Produsul finit biovitul, pregătit după procesul tehnologic descris trebuie să aibă următoarele proprietăţi fizico-chimice :

— umiditatea max 6%, proteine max 25%, grăsimi min 10%, celuloză max 25%, substanţe minerale max 5%, indice de peroxid max 10 mE/kg.

— fineţea, rezidiu sita de mătase nr. 38, x x x max 1%, trece prin sita de mătase nr. 8, x x x min 99%, trece prin sita de mătase nr. 10, x x x min 20%.

Produsul se ambalează în pungi de polietilenă de 5 kg pentru consumuri colective şi în pungi metalizate prevăzute cu pungi interioare de celofan în greutate de 100 g pentru consum casnic şi individual. Pungile de polietilenă se ambalează în saci de 50 kg ; pungile metalizate se ambalează în cutii de mucava cu un conţinut net de 5 kg.

24 — Prepararea germenilor de grîu

Germenii de grîu se usucă în tăvi la temperatura de 60—90 °C. Pentru a se obţine o uscare cît mai uniformă, stratul de germeni trebuie să nu aibă o grosime mai mare de 4—6 mm. În timpul uscării

este necesar să se amestece mereu pentru a se evita o supracoacere a părților expuse la căldură. Uscarea se consideră terminată cînd germenii au ajuns la umiditatea de 4—6%, raportat la substanță uscată, și au o culoare galben închis spre maron deschis.

După uscare, germenii se răcesc prin amestecare continuă, pînă ajung la temperatura mediului ambiant, după care se pot folosi la prepararea produselor.

Trebuie evitată depozitarea și păstrarea germenilor imediat după scoaterea din uscător într-un strat gros în lăzi sau saci, deoarece se prezintă pericolul de autoîncingere pînă la carbonizare în 6—24 ore. Depozitarea și păstrarea germenilor uscați, pînă la folosire, se va face în cutii de carton, saci de hîrtie sau iută, numai după ce au ajuns la temperatura mediului ambiant.

25 — Prepararea făinii din germeni de grîu

Germenii de grîu, după uscare și răcire, pot fi transformați în făină cu ajutorul unui valț sau a unei instalații de mori cu ciocane. Întrucît germenii de grîu conțin grăsimi, măcinarea lor se face anevoios. Pentru a obține o finețe mai mare, cele mai bune rezultate se obțin dacă germenii de grîu au o umiditate de max 4%. Pentru obținerea fineții dorite se va face o măcinare, urmată de o cernere și apoi se va relua operația de măcinare și recernere pînă la obținerea făinii de finețea dorită.

De precizat că sita ce se va folosi la moara cu ciocane trebuie să aibă orificiile de max 1—1,5 mm.

Capitolul 3

CALITATEA MATERIILOR PRIME ŞI AUXILIARE FOLOSITE LA PREPARAREA PRODUSELOR DE PATISERIE

1 — Făina de grîu

Făina de grîu folosită în industria de patiserie, plăcintărie şi produse dietetice trebuie să fie de calitate bună şi foarte bună şi cu maturizare de min 15 zile.

Făinurile fabricate de morile din ţara noastră au următoarele proprietăţi organoleptice şi fizico-chimice :

a) *Proprietăţi organoleptice cerute*

Parametri	Tipul							
	480	550	600	780	950	1300	1350	Graham
Culoarea	albă cu nuanţă gălbuie	albă cu nuanţă gălbuie aspră la pipăit	albă cu nuanţă gălbuie fină la pipăit	alb-gălbui cu nuanţă slab cenuşie şi urme vizibile de tărîţă	albă-gălbui cu nuanţă cenuşie şi urme de tărîţă	cenuşie-deschis cu nuanţă alb-gălbui avînd particule tărîţă	cenuşiu-deschis cu nuanţă alb gălbui cu particule tărîţă	roşcat cu nuanţă alb, avînd în amestec coji şi particule vizibile de endosperm
Miros	plăcut, specific făinii sănătoase, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin							
Gust	normal, puţin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrîşnet la mestecare datorită impurităţilor minerale : pămînt, nisip, etc.							
Infestare	Nu se admite prezenţa insectelor sau acarienilor, în nici un stadiu de dezvoltare.							

b) *Proprietăţi fizico-chimice cerute*

Parametri	Tipul							
	480	550	600	780	950	1300	1350	Graham
Umiditatea în % maximum	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	15
Aciditatea grade % maximum	2,2	2,2	2,2	3,0	3,0	4,0	4,0	4
Conţinut de gluten umed % minimum	26	26	26	25	25	24	24	21
Indice glutenic % minimum	40	35	30	27	25	25	25	—
Conţinut de cenuşă raportat la subst. uscată % maximum	0,480	0,550	0,600	0,780	0,950	1,300	1,350	2,20
Fineţea : — reziduuri pe sita de mătase nr. 8, xxx, % maximum	8	8	2	—	—	—	—	Reziduuri pe sita nr. 12 metalică min 10%
— trece prin sita de mătase nr. 8 xxx, % minimum	70	70	70	65	65	60	60	15
— reziduuri pe sita de sîrmă nr. 05 STAS 1077/67 % max	—	—	—	—	—	2	2	—
Fier : — sub formă de pulbere mg/kg maximum	3	3	3	3	3	3	3	3

Pentru produsele de specialități, plăcintărie și unele produse de patiserie se folosește făina tip 480.

Pentru produsele din aluat fermentat se folosește în majoritatea produselor făina tip 600. Pentru unele produse preparate din aluat fraged se folosește făina tip 550 și 480.

Pentru fursecuri se folosește făina tip 600, 550 și 480.

2 — Drojdia

a) **Drojdia comprimată proaspătă.** Pentru prepararea produselor făinoase, trebuie să corespundă următoarelor proprietăți organoleptice :

— *Aspect* — masă compactă, cu suprafața netedă.

— *Consistență* — densă, nelipicioasă, să se rupă ușor în așchii.

— *Culoare* — cenușiu-deschisă cu nuanță gălbuie uniformă în masă ; se admite la suprafață un strat de max 1 mm grosime cu nuanță mai închisă. Poate avea la suprafață un strat subțire de miceliu alb.

— *Gust* — caracteristic drojdiei proaspete, fără gust amar, rînced sau alt gust străin.

— *Miros* — caracteristic de drojdie proaspătă, fără miros de mucegai, de putrefacție sau alt miros străin.

Proprietățile fizice, chimice și biologice cerute :

Umiditatea maximă 76%, durata de creștere a aluatului cu 7 cm înălțime la 90 min maximum, să nu conțină făină, amidon sau alte corpuri străine.

b) **Drojdia uscată.** Drojdia uscată trebuie să aibă următoarele proprietăți organoleptice, fizice, chimice și biologice :

Proprietăți organoleptice :

— *Aspect* — masă uscată, granulată cu diametrul de max 2 mm, fără aglomerări.

— *Culoare* — galben-cafenie.

— *Gust* — caracteristic produsului, fără gust străin amar sau rînced.

— *Miros* — caracteristic, fără miros de mucegai sau alt miros străin.

Proprietăţi fizice, chimice şi biologice :

Umiditatea max 9%, fără corpuri străine cu durata de creştere a aluatului pînă la 7 cm înălţime în maximum 90 min.

c) **Prospătura.** Prospătura este de calitate bună dacă are o porozitate dezvoltată şi o aciditate de 8—9 grade de aciditate pentru prospătura preparată din făină neagră şi semialbă şi 2,5—3,5 grade de aciditate pentru aceea preparată din făină albă.

d) **Drojdia naturală.** Drojdia naturală se consideră de calitate bună dacă după 24 ore are o aciditate de 8—9 grade şi după 48 ore de 10—11 grade.

3 — Sarea

Sarea comestibilă (clorura de sodiu) are următoarele proprietăţi organoleptice.

Proprietăţi organoleptice cerute :

— *Gust* — sărat, fără gust străin.
— *Miros* — fără miros.
— *Culoare* — albă uniformă pentru tipul extrafină şi fină şi albă cu nuanţă cenuşie pentru tipul sare măruntă.
— *Corpuri străine* — nu se admit.
— *Granulaţie* — sarea extrafină 0,1—0,5 mm, sarea fină 0,3—1 mm, sarea măruntă pînă la 2 mm.

4 — Melanjul de ouă

Melanjul de ouă folosit în industria de patiserie trebuie să aibă următoarele proprietăţi organoleptice, fizico-chimice şi microbiologice.

a) *Proprietăţi organoleptice cerute :*

Caracteristici	Melanj lichid pasteurizat şi congelat	Gălbenuş lichid pasteurizat şi congelat	Albuş lichid pasteurizat şi congelat
Aspect	Suprafaţa netedă, prezentînd o ridicătură la centru caracteristică congelării.	Suprafaţă netedă ; prezintă o ridicătură la centru caracteristică congelării.	Suprafaţă netedă ; prezintă o ridicătură la centru caracteristică congelării.
Consistenţă	tare	tare	tare
Miros şi gust	Caracteristic ouălelor proaspete, fără miros şi gust străin.	Caracteristic ouălelor proaspete, fără miros şi gust străin.	Caracteristic ouălelor proaspete, fără miros şi gust străin.
Culoare	Galben-deschis, galben-portocaliu.	Galben la galben-portocaliu.	Alb-gălbui.

Prin batere melanjul şi albuşul lichid spumează.

b) *Proprietăţi fizico-chimice cerute :*

Umiditatea % max.	76	56	90
Grăsimi % min	9,5	2,4	max 0,4
*p*H	6,5—7	5,0—7	5—6
Înălţimea de spumare	—	—	minim 120 mm

Echivalentul unui ou în produse lichide pasteurizate şi congelate corespunde următoarelor valori :

1 ou = 43,4 g lichid integral sau cu cca 15,7 g. gălbenuş lichid şi 27,7 albuş lichid.

Gălbenuşul şi albuşul lichid pasteurizat şi congelat corespund normelor microbiologice din tabelul de mai sus ; pot fi folosite în cel mult 1 oră de la decongelare şi pentru pregătirea de produse care se consumă fără un prealabil tratament termic (maioneză, creme, îngheţată etc.).

Produsele din ou lichid care conțin la 1 g produs maximum 200 000 microorganisme aerobe și maximum 10 bacterii coliforme pot fi date în folosință numai pentru produse care suferă un tratament termic de minimum 15 min la 80 °C, avînd indicate vizibil pe eticheta ambalajului mențiunea „Se folosește la prepararea produselor care suferă un tratament termic de minimum 15 min la 80 °C".

Produsele pasteurizate și congelate, ouăle lichide integrale, albușul lichid și gălbenușul lichid, imediat după decongelare, trebuie să aibă aceleași proprietăți organoleptice (gust și miros), chimice și microbiologice arătate mai sus.

Proprietățile organoleptice fizico-chimice și microbiologice ale ouălor praf:

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Caracteristici	Praf de ou integral	Praf de gălbenuș	Praf de albuș
Aspect	Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără particule arse și fără corpuri străine.	Pulbere fină omogenă, fără aglomerări stabile, fără particule arse și fără corpuri străine.	Pulbere fină, omogenă, fără aglomerări stabile, fără particule arse și fără corpuri străine.
Miros și gust	Caracteristic de ouă pasteurizate, plăcut, fără miros și gust străin.	Caracteristic de ouă pasteurizate, plăcut, fără miros și gust străin.	Caracteristic de ouă pasteurizate, plăcut, fără miros și gust străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Grăsimi min %	38	58	max 0,4
Umiditate max %	5,0	4,0	8,0
Acizi grași liberi în grăsime, exprimat în acid oleic max %	4,0	4,0	—
*p*H	8,0—9,5	6—7,5	5—7
Înălțimea spumei fără zahăr min	—	—	125 mm
Solubilitatea min %	70	70	70

Echivalentul unui ou în produse pulverulente este de 1 ou proaspăt egal cu 10,80 g praf de ou integral sau 7,50 g praf de gălbenuş şi 3,30 g praf de albuş.

Praful de ou integral, de albuş sau gălbenuş, care conţine la 1 g produs max 200 000 microorganisme aerobe şi max 10 bacterii coliforme, poate fi dat în consum numai pentru fabricarea de produse care înainte de a fi consumate suferă un tratament termic de minimum 15 min la 18 °C, urmînd ca pe eticheta ambalajelor să fie specificată vizibil această condiţie.

5 — Uleiul rafinat de floarea-soarelui

Acest produs se livrează în două tipuri : A şi B.

a) *Proprietăţi organoleptice cerute :*

Aspect — la temperatura de 60 °C, limpede, fără suspensii şi fără sediment.

Culoare — galbenă.

Miros şi gust — plăcut, fără miros şi gust străin.

b) *Proprietăţi fizico-chimice cerute :*

— *Aciditatea liberă* exprimată în acid oleic max 0,1 % pentru tipul A şi 0,35 % pentru tipul B ;

— *Culoarea de iod* mg I/100 cm^3 max 5, respectiv 9 ;

— *Apă şi substanţe volatile* max 0,06 %, respectiv 0,13 % ;

— *Impurităţi insolubile în eter etilic* — max 0,05 % pentru ambele tipuri ;

— *Săpun* — max 1 % pentru ambele tipuri ;

— *Indice de iod* g I/100 g 119—135 pentru ambele tipuri ;

— *Indice de saponificare* mg KOH/g 184—198 pentru ambele tipuri ;

— *Indice de peroxid* mg/kg max 12 pentru ambele tipuri ;

— *Plumb* mg/kg max 0,1 pentru ambele tipuri ;

— *Cupru* mg/kg max 0,4 pentru ambele tipuri ;

— *Zinc* mg/kg max 5 pentru ambele tipuri.

6 — Uleiul rafinat de soia

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect — la 60 °C limpede, fără suspensii și fără sediment ;

Culoare — galbenă pînă la galben-roșcată ;

Miros și gust — caracteristic, fără miros și gust străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

— *Aciditatea liberă* exprimată în acid oleic 0,15% pentru tipul A și 0,40% pentru tipul B ;

— *Culoarea de iod* mg I/100 cm^3 max 18% pentru ambele tipuri ;

— *Apă și substanțe volatile* max 0,06% pentru tipul A și 0,15% pentru tipul B ;

— *Impurități insolubile în eter etilic* max 0,05% pentru ambele tipuri ;

— *Săpun* 0,05% max pentru tipul A și 0,07% pentru tipul B.

— *Substanțe organice nesaponificabile* max 1,2% pentru ambele tipuri ;

— *Indicele de iod* g I/100 g 114—140 pentru ambele tipuri ;

— *Indicele de saponificare* mg KOH/g 186—196 pentru ambele tipuri ;

— *Indicele de peroxid,* miliechivalenți/kg max 12 pentru ambele tipuri.

7 — Margarina vegetală

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Consistența la 15 °C, onctuoasă, omogenă, plastică, compactă.

Suprafața de tăiere, lucioasă și cu aspect uniform.

Culoarea, albă sau gălbuie, uniformă în toată masa ; se admite o închidere la culoare la suprafață la o adîncime de 1—2 mm în timp de vară și de 0,5—1 mm în timp de iarnă. Nu se admit pete datorită mucegaiului sau altor microorganisme.

Mirosul și gustul, plăcut, aromat. Nu se admite gust amar, rînced de seu sau orice alt gust sau miros străin. Margarina cu lapte va avea o aromă asemănătoare untului.

b) *Proprietăţi fizico-chimice cerute :*

Conţinutul de grăsimi — min 82,5 %.
Apă sau lapte — max 16,5 %.
Vitamina A 2 500 U.I./kg, *vitamina D_2* 2 500 U.I./kg.
Punct de topire prin alunecare — *31—35 °C.*
Aciditatea în grade la margarina cu lapte — maximum 3 ; la margarina fără lapte 1,3.
Amidon — 0,2—0,3 %.

c) *Caracteristici microbiologice :*

Germeni patogeni — absenţi.
Bacterii coliforme — absente.
Mucegai — max 2 000 la 1 g produs.
Drojdii — max 2 000 la 1 g produs.

8 — Uleiul dietetic din germeni de porumb

a) *Proprietăţi organoleptice cerute :*

Aspect la 60 °C : lichid limpede, fără sediment şi suspensii.
Culoarea — galben pînă la galben-roşcat.
Miros şi gust — slab specific, fără gust sau miros străin amar au rînced.

b) *Proprietăţi fizico-chimice cerute :*

Aciditatea liberă, exprimată în acid oleic max 0,3 %.
Conţinutul de apă şi substanţe volatile max 0,15 %.
Culoarea de iod — max 10.
Substanţe nesaponificabile — max 2 %.
Indicele de iod — 111—131.
Indicile de saponificare — 188—198.
Indicele de săpun — max 0,07 %.

9 — Lecitina

Lecitina se livrează în 3 tipuri : tipul *F, G* şi *S.*

a) *Proprietăţi organoleptice cerute pentru toate tipurile :*

Aspectul — **omogen-vîscos.**

Culoarea — brun-roşcată.
Gustul şi mirosul — plăcut, specific uleiului din care provine, fără gust amar sau acru.

b) *Proprietăţi fizico-chimice cerute :*

Conţinut de fosfatide — min 55,5% pentru tipul *F* şi G şi 60,5% pentru tipul *S*.
Conţinut de apă — max 2% pentru tipul *F* şi G şi 1,5% pentru tipul *S*.
Conţinut de ulei — max 40% pentru tipul *F* şi G şi 37% pentru *S*.
Impurităţi insolubile în benzen — max 2,5% pentru tipul *F* şi G şi 1% pentru tipul *S*.
Aciditatea liberă exprimată în acid oleic — max 20% pentru toate tipurile.

10 — Emulgatori alimentari

a) *Proprietăţi organoleptice cerute :*

Aspect — masă compactă omogenă.
Culoare — alb, alb-gălbuie sau alb-cenuşiu, fără pete sau straturi de diferite culori.
Miros şi gust — fără gust şi miros; se admite un gust uşor dulce.

b) *Proprietăţi fizico-chimice cerute :*

Conţinut de monogliceride — min 33%.
Aciditate liberă, exprimată în acid oleic — max 5%.
Punctul de topire prin alunecare — max 47 °C.
Conţinutul în arsen mg/kg — max 3.
Conţinutul în plumb mg/kg — max 10.
Conţinutul în metale grele în totalitate mg/kg — max 40.

11 — Uleiul vegetal solidificat (Plantol)

a) *Proprietăţi organoleptice cerute* :

Aspect în stare solidă — masă onctuoasă şi omogenă. În stare topită — limpede, fără suspensii şi fără sedimente.

Culoarea — în stare solidă albă-gălbuie, fără pete sau straturi diferit colorate; în stare topită — slab gălbuie pînă la galben deschis.

Miros și gust — plăcut, fără mirosul și gustul specific hidrogenării, să nu fie amar sau rînced.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute*:

Punct de topire prin alunecare — 32—35 °C iarna (1.XI+1.III) și 36—40 °C vara (1.III+30.X).

Aciditatea liberă, exprimată în acid oleic — max 0,4%.

Conținutul de apă — max 0,15%.

Substanțe organice nesaponificabile — max 1%.

Indicele de săpun — max 0,05%.

Impurități insolubile în eter etilic — max 1,05%.

12 — Margarina cu untură

a) *Proprietăți organoleptice cerute*:

Consistența la 15 °C — masă onctuoasă, omogenă, plastică, compactă.

Suprafața de tăiere — lucioasă cu aspect uscat.

Culoarea — albă uniformă în toată masa; se admite o închidere a culorii la suprafață la o adîncime în timp de vară de 1—2 mm, iar în timp de iarnă de 1 mm.

Mirosul și gustul — plăcut; nu se admite gust amar, rînced sau orice alt gust și miros străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute*:

Conținutul în grăsime — min 82,5%.

Conținutul de apă — max 16,5%.

Punctul de topire prin alunecare — 34—38 °C.

Aciditatea — max 3 grade de aciditate.

c) *Caracteristici microbiologice*:

Germeni patogeni — nu se admit.

Bacterii coliforme — nu se admit.

Mucegai — max 2 000 pe 1 g produs.

13 — Untul de vacă

Untul de vacă se livrează în 3 calități : calitatea superioară, calitatea I și a II-a.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Culoare — de la alb-gălbui pînă la galben-pal.

Aspect — uniform în toată masa, cu luciu specific sau mat, fără corpuri străine, în secțiune fără picături de apă vizibile și fără goluri de aer.

Consistența la temperatura de 10—13 °C — masă compactă, onctuoasă, omogenă în secțiune.

Miros și gust — plăcut, aromat, caracteristic untului proaspăt de vacă, fără miros de mucegai, rînced, acru sau alt miros străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Conținutul de grăsimi — 80% pentru calitatea superioară și 78% pentru calitatea I și a II-a.

Conținutul de substanță uscată fără grăsimi — max 1,2% pentru calitatea superioară și 1,5% pentru calitatea I și a II-a.

Conținutul de apă — 18,8% pentru calitatea superioară și 20,5% pentru calitatea I și a II-a.

Reacția de control pentru pasteurizarea smîntînii — pozitivă pentru cele trei calități.

Aciditatea — max 2 grade pentru calitatea superioară, 2,8 pentru calitatea I și 3,5 pentru calitatea a II-a.

Reacția Kneis-Ryks, gradul de prospețime, negativă pentru cele trei calități.

c) *Caracteristici microbiologice tolerate sau netolerate :*

Germeni patogeni și bacterii coliforme — nu se admit.

Mucegaiuri — la 1 g produs max 1 000 pentru calitatea superioară, 2 000 pentru calitatea I și 5 000 pentru calitatea a II-a.

Drojdii — la 1 g produs max 5 000 pentru calitatea superioară, 10 000 pentru calitatea I și 20 000 pentru calitatea a II-a.

14 — Untura de porc

Untura de porc se livrează în trei calități : calitatea superioară, calitatea I și calitatea a II-a.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect la 20 °C : masă alifioasă omogenă pentru cele trei calități ; pentru calitatea I și a II-a se admite și o masă fin granulată.

Aspect în stare topită : transparent, fără impurități pentru calitatea superioară și I și o ușoară opalescență pentru calitatea a II-a.

Culoarea la 20 °C : albă imaculată pentru toate calitățile ; se admite o culoare alb-gălbuie pentru calitatea I și gălbuie pentru calitatea a II-a.

Miros și gust : caracteristic de untură proaspătă de porc, fără miros sau gust particular pentru cele trei calități ; se admite un slab miros și gust de prăjit la calitatea I și miros și gust de prăjit la calitatea a II-a.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Indicele de refracție la 10 °C : 48—51 grade refractometrice pentru cele trei calități.

Aciditatea liberă exprimată în acid oleic — max 0,35% pentru calitatea superioară, 0,5% pentru calitatea I și 1,0% pentru calitatea a II-a.

Substanțe insolubile în eter etilic — nu se admit pentru calitatea superioară ; 0,1% max pentru calitatea I și max 0,5% pentru calitatea a II-a.

Conținutul de apă — max 0,2%, respectiv 0,3% și 0,5%.

Punctul de topire — 36—48 °C pentru toate calitățile.

Indicele de saponificare — 110—200 pentru toate calitățile.

Reacția Kreis-Ryks — negativă pentru toate calitățile.

15 — Marmelada

Marmelada se livrează în trei calități : calitatea extra, superioră și amestec.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Caracteristici	Extra	Superioară	Amestec
Aspect :			
— în suprafață	**— nezaharisită, netedă sau ușor ondulată, ușor umedă fără să siropeze.**		
— în masă	**— omogenă, fără nisip sau alte impurități ; nu se admite aspect de fermentare, mucegăire sau infestare la suprafață sau în masă.**		

Caracteristici	Extra	Superioară	Amestec
Culoare	— uniformă, caracteristică fructului component fiert cu zahăr.		— uniformă, corespunzătoare amestecului de fructe fierte cu zahăr.
Consistență	— gelificare slabă, elastică la palpare; se admite o ușoară deformare atunci cînd se răstoarnă din ambalaj pe o suprafață orizontală.		
Miros și gust	— plăcut	— dulce	— acrișor
	gust și aromă caracteristice fructului component.		— gust și aromă caracteristice amestecului de fructe componente.
	fără gust de caramelizat, fermentare, mucegăire sau alt gust și miros străin.		

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute* :

Conținutul de substanță uscată — min 61 %.
Aciditatea exprimată în acid oleic 0,5—1,8 %.
Substanțe minerale — max 1 %.
Substanțe minerale insolubile în acid clorhidric 10 % — max 0,05 %.
Bioxid de sulf liber — max 0,005 %.
Cupru mg/kg — max 15.
Plumb și arsen — nu se admite.
Sorbat de potasiu — max 0,1 % și *benzoat de sodiu* — max 1,1 %.

16 — Gemuri

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect : de fructe, bucăți de fructe sau petale parțial destrămate în masă, ușor gelificat, fără să se separe siropul, fără semne de mucegai sau fermentare. Nu se admit corpuri străine, frunzulițe, codițe etc.; se pot găsi 1 % sîmburi la gemul de vișine și cireșe și max 0,2 % la cel de prume. Coajă în gem nu se admite la gemul de mere și pere; la gutui se admite și coajă.

Culoarea : corespunzătoare fructelor componente, care poate varia în funcție de fruct, de la brun-deschis la brun-închis.
Gustul și aroma : plăcut, caracteristic fructelor componente ; nu se admite gust și miros străin.

b) *Proprietăți fizico-chimice cerute :*

Substanțe solubile — min 61 %.
Bioxid de sulf total — max 0,0025 %.
Aciditatea totală exprimată în acid malic — max 0,5 %.
Substanțe minerale insolubile în acid clorhidric — max 0,1 %.
Cupru mg/kg — max 100.
Plumb mg/kg — max 1 și *arsen* mg/kg max 0,05.

c) *Caracteristici microbiologice netolerate :*

Nu se admite prezența germenilor patogeni.

17 — Dulcețuri

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect : fructe întregi sau părți de fructe nedestrămate, fără leziuni, răspîndite aproape uniform în sirop ; se admite :
— 5 leziuni pe fruct la 20 % din numărul fructelor pentru dulceața de caise și 2 leziuni pentru dulceață de cireșe.
— 2 % sîmburi pentru dulceața de vișine, cireșe, față de masa fructelor din sirop.
— 15 % din fructe cu aspect stafidit și 0,5 % sîmburi de struguri, raportat la masa fructelor în sirop.
— 15 % petale cu pete și răsucite.
Consistența fructelor sau petalelor : fructe sau petale cît mai nedestrămate, bine pătrunse cu sirop. Pentru dulceața de zmeură sau de mure se admite 25 % max fructe destrămate, iar pentru rest 10 %.
Culoarea fructelor sau petalelor : fructe sau petale de aceeași culoare în recipient, cît mai apropiată de cea naturală.
Aspectul siropului : lichid siropos, se admite particule de pulpă în suspensie și prezența sîmburilor din dulceață de zmeură, afine, mure și fragi. Nu se admite prezența corpurilor străine și impurităților naturale ca : frunze, paie, nisip etc.
Înălțimea stratului de sirop fără fructe : max 2 cm.

Consistența siropului : lichid siropos, negelificat și nezaharisit ; se admite o ușoară gelificare la dulceața de afine, agrișe, corcodușe, coacăze, căpșuni, gutui și zmeură.

Culoarea siropului : uniformă, apropiată de cea a fructului sau petalelor respective fierte, fără caramelizare ; la dulceața de nuci verzi se admite o nuanță pînă la galben-roșcat.

Miros și gust : dulce, plăcut, caracteristic fructelor, petalelor sau aromelor adăugate, fără gust și miros de caramelizat și gust străin.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Conținut de fructe sau părți de fructe în dulceață : 45—55%.

Conținut de petale la dulceața din petale 23—28%.

Substanțe solubile în sirop la 20 °C : min 68 grade refractometrice.

Aciditatea exprimată în acid malic — min 0,7%.

Nu se admit impurități minerale insolubile.

Compuși de cupru mg/kg — max 10, compuși de staniu max 100 mg/kg ; compuși de plumb sau plumb nu se admit.

18 — Pastă de fructe

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect și consistență : omogenă, semifluidă, nezaharisită, nesiropată sau slab gelificată. Gust și miros plăcut, dulce acrișor cu aromă specifică fructului respectiv. Pentru pasta condimentată se admite o aromă de scorțișoară și cuișoare.

Culoarea : uniformă, corespunzătoare fructelor respective, cu o nuanță mai închisă.

Nu se admit corpuri străine.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Substanțe solubile — min 58 grade refractometrice.

Aciditatea exprimată în acid malic — 0,8—1,5%.

Bioxid de sulf liber — max 0,005%.

Substanțe minerale insolubile în acid clorhidric — max 0,10%.

Staniu mg/kg — max 100 ; *cupru* mg/kg — max 10.

Plumb — nu se admite.

19 — Mere pentru plăcintă

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect : mere divizate sub formă de tăiței.
Culoare : brun-deschis cu ușoară nuanță de roșu, dacă se folosesc mere cu coajă roșie.
Consistență : tăiței de mere bine fierți.
Gust și miros : plăcut, caracteristic, fără gust sau miros străin.
Nu se admit corpuri străine.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Substanță uscată — min 15 grade refractometrice la 20 °C.
Staniu mg/kg — max 100 și *cupru* mg/kg — max 5.

20 — Magiun de prune

Magiunul de prune se livrează în două calități : calitatea I și calitatea a II-a.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect : masă omogenă, fără resturi de sîmburi, de bucăți de pielițe vizibile sau corpuri străine. La calitatea a II-a se admit bucăți de pielițe vizibile.
Culoarea : caracteristică prunelor fierte ; la calitatea a II-a se admite o nuanță mai închisă.
Gust și miros : plăcut, acrișor, cu gust și aromă de prune bine pronunțat, fără gust și miros străin și ars, afumat, de fermentare, de mucegai sau amar. Se admite un gust și aromă mai puțin pronunțate și o ușoară caramelizare pentru calitatea a II-a.
Consistență : masă păstoasă uniformă, care se întinde ușor, cu ușoară siropare. Pentru calitatea a II-a se admite o consistență ușor zgrunțuroasă.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Substanță uscată 55—60 %.
Aciditatea exprimată în acid malic 0,6—3 %
Bioxid de sulf liber — max 0,01 %.

Benzoat de sodiu — max 0,1 %.
Substanțe minerale insolubile în acid clorhidric 10 % — max. 0,05 %.
Cupru mg/kg produs max. 15.
Plumb și *arsen* nu se admit.

21 — Glucoză lichidă și solidă

Acest material se livrează în două calități : superioară și calitatea I.

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect : lichid vîscos pentru glucoza lichidă și masă solidă pentru cea solidă.
Culoarea : să nu depășească colorația etalonului nr. 10 pentru calitatea superioară, nr. 25 pentru calitatea I și alb pînă la galben pentru cea solidă.
Miros și gust : fără miros, cu gust dulceag pentru superioară și calitatea I și dulce, slab amăruie pentru cea solidă.
Fără corpuri străine.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Umiditatea — max 18,5 % pentru calitatea superioară și calitatea I și 20 % pentru cea solidă.
Aciditatea — 2,0 grade pentru calitatea superioară, 2,5 și respectiv 3,0 grade pentru calitatea I și solidă.
Substanțe reducătoare exprimate în dextroză : 32—37 % pentru calitatea superioară, 32—40 % pentru calitatea I și min 60 % pentru cea solidă.
Cupru mg/kg — max 12 pentru glucoza lichidă și solidă.
Plumb, arsen sau acizi minerali liberi — nu se admit.

22 — Hidrolul

a) *Proprietăți organoleptice cerute :*

Aspect — lichid.
Culoare — galben pînă la brun.
Miros — specific de hidrol ; gust dulceag.

b) *Proprietăți fizice și chimice cerute :*

Conținut în substanță uscată — min 45%.
Conținut în substanțe reducătoare exprimat în dextroză raportat la substanță uscată — min 75%.

23 — **Zahărul**

Zahărul are următoarele proprietăți organoleptice și fizico-chimice :

a) *Proprietăți organoleptice :*

Tipul	Cristal	Bucăți	Pudră
Culoare	alb-lucios	alb-mat	alb-mat
Aspect	Cristale uscate, nelipicioase, fără aglomerări.	Bucăți curate fără pete	Făină fină, uscată, nelipicioasă.
Corpuri străine	Lipsă : se admite max 3 mg impurități minerale la 1 kg produs ; dimensiunea cea mai mare a particulelor metalice nu trebuie să depășească 0,3 mm	lipsă	lipsă
Miros și gust	gust dulce, fără miros și gust străin		

b) *Proprietăți fizice și chimice :*

Zaharoză raportată la substanță uscată, % min	99,75	99,80	99,75
Substanțe reducătoare, % max	0,05	0,05	0,05
Umiditatea, % max	0,10	0,15	0,10
Substanțe minerale, % max	0,05	0,02	0,03
Culoare raportată la substanța uscată, grade stammer. max	1,2	0,7	0,8
Solubilitatea în apă	soluția de 10% trebuie să fie clară, fără sedimente și fără miros.		

24 — Zahăr vanilat

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect : cristale fine sau pudră.
Culoare : albă, caracteristică zahărului.
Gust : dulce-amărui, caracteristic zahărului vanilat.
Miros : plăcut, specific de vanilină, fără mirosuri străine.

b) *Proprietăți chimice :*

Vanilină — min 0,9 %.
Etylvanilină — min 0,27 %.
Zahăr — min 99,0 %.

25 — Pudra de cacao

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect : pulbere fină, fără aglomerări stabile, la frecarea între degete să nu dea senzația de asprime (granule).

Culoare : caracteristică masei de cacao, uniformă, brun-roșcată. Nu se admit nuanțe cenușii la tipul *C* și brun-deschis-închis pentru tipul *I*.

Miros și gust : plăcut, specific, fără miros și gust străin.

b) *Proprietăți fizice și chimice :*

Umiditatea — max 6% pentru tipul *C*, max 5% pentru tipul *I*,

Grăsimi raportate la substanță uscată % : min 22, respectiv 13.

Celuloză brută : raportată la substanță uscată % min 10, respectiv 10.

Cenușă totală : raportată la substanță uscată % max 14, respectiv 14.

Cenușă insolubilă în acid clorhidric 10% : max 0,3, respectiv 0,3.

26 — Rahatul

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect exterior : întreaga suprafață acoperită cu praf de zahăr, fără urme de umezeală ; după 5 zile de depozitare se formează o

crustă subţire de zahăr uscat. Pudrarea rahatului se poate face şi cu cacao.

Aspect interior : masă opalescentă, uniform colorată.

Consistenţă : masă gelatinoasă consistentă, elastică.

Culoare : corespunzătoare aromelor.

Gust şi miros : plăcut, dulce, specific aromelor.

b) *Proprietăţi fizice şi chimice :*

Umiditate % max 20.

Zahăr direct reducător % max 25.

Zahăr total, exprimat în zahăr invertit % min 58.

Cupru mg/kg — max 12; *plumb* mg/kg — max 1; *arsen* mg/kg — max 0,2.

27 — Fructe confiate

a) *Coji de pepene confiate :*

Aspect : nepătate, nezbîrcite, translucide, cubice şi prismatice, bucăţi cu latura mai mică de 5 mm, max 30%.

Culoare : uniformă în toată masa, specifică colorantului utilizat.

Gust şi miros : specific, fără gust şi miros de mucegai sau străin produsului.

Conţinut de sare (NaCl) — max 0,5%.

Substanţă uscată în fructe şi sirop — min 73 grade refractometrice.

b) *Cireşe confiate :*

Aspectul fructelor confiate fără sirop : pentru calitatea extra, fructe nepătate, de aceeaşi mărime, rotunde; pentru calitatea I cu pete mici, de mărimi diferite, cu uşoare zbîrcituri; pentru calitatea a II-a, pătate, zbîrcite, rupte, porţiuni de fructe.

Aspectul fructelor confiate cu sirop : aspect ca la cele fără sirop, cu sirop limpede colorat, cu particule fine de fructe, 2% fructe cu sîmburi.

Culoare : uniformă în pulpa fructului, specifică colorantului utilizat, variaţii uşoare de culoare.

Gust şi miros : specific, fără gust şi miros de mucegai sau străin produsului.

Conținut de SO_2 total : max 0,01 %.

Substanță uscată în fruct și sirop — min 73 grade refractometrice.

28 — Stafidele

Stafidele sînt uniform colorate uscate, cu aspect de sirop de zahăr, presate în bloc, cu miros plăcut, fără gust și miros de fermentat.

29 — Mierea de albine

Mierea de albine se livrează în două calități : calitatea I și calitatea a II-a.

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect : fără spumă, fără corpuri străine vizibile cu ochiul liber și fără adaosuri de falsificare.

Felul mierii	Culoare		Miros și gust	Consistența	
	Calit. I	Calit. II		Calit. I	Calit. II
Miere de salcîm	aproape incoloră, galbenă-deschis galbenă-aurie	galbenă-închis	plăcut, dulce, caracteristic mierii de albine	uniformă, fluidă sau vîscoasă, fără semne de cristalizare.	
Mierea de tei	galben-portocalie, roșcată.	brună, brun-închis	aromă pronunțată dulce ca-caracteristică mierei de tei.	uniformă : fluidă, vîscoasă sau cristalizată.	
Mierea de zmeură	galbenă-roșcată galben-verzui	brun-roșcată	plăcut, aromă specifică, dulce.	uniformă : fluidă vîscoasă sau cristalizată.	

Felul mierii	Culoarea		Miros și gust	Consistența	
	Calit. I	Calit. II		Calit. I	Calit. II
Mierea de conifere	brună	rubinie	plăcut, puțin astringent	uniformă, foarte vîscoasă, fără semne de cristalizare; se admite și mai puțin vîscoasă.	
Mierea de fîneață de deal	galbenă	brună	plăcut-dulce	uniformă, fluidă, vîscoasă sau cristalizată.	
Mierea de floarea-soarelui	galbenă-aurie galbenă-portocalie	galben-închis la brun	plăcut, dulce, specific.	uniformă, fluidă vîscoasă sau cristalizată.	
Miere polifloră cu excepția mierii de fîneață de deal.	galbenă	brună	plăcut-dulce	uniformă, fluidă vîscoasă sau cristalizată.	

b) *Proprietăți fizice și chimice :*

Umiditatea % max 20.
Densitatea relativă la 20 °C — min 1,417.
Substanțe minerale % max 0,5 pentru mierea de flori și 0,80 pentru cea de mană.
Aciditatea cm^3 NaOH *n* la 100 g miere — max 4 pentru mierea de flori și 5 pentru cea de mană.
Zahăr invertit — 70—80 % pentru mierea de flori și 60—70 pentru cea de mană.
Zaharoză % max 5 pentru mierea de flori și 10 pentru cea de mană.
Indice diastazic — min 10,9 pentru ambele calități.
Zahăr invertit artificial — lipsă.
Glucoză industrială — lipsă.
Adaos : de făină, amidon, gelatină, clei, carbonat de calciu, culori de anilină — lipsă.

30 — Cașcaval de Dobrogea și Penteleu

a) *Cașcavalul de Dobrogea și Penteleu* are următoarele proprietăți chimice :

	Penteleu		Dobrogea
	din lapte de oaie	din lapte de vacă	
Grăsimi raportate la substanța uscată % min	40	38	46
Apă % max	50	50	43
Clorură de sodiu % max	3,0	3,0	3,5

Nu se admite prezența germenilor patogeni.

b) *Brînza telemea de oaie sau de vacă* are următoarele proprietăți chimice :

Tipul	Telemea de oaie matură			Telemea de vacă matură		Telemea de vacă proaspătă
Calitatea	Superioara	I	II	I	II	
Apă % max	55	55	55	57	57	60
Grăsime raportată la substanță uscată % min	50	47	47	44	42	44
Clorură de sodiu %	4±1	4±1	4±1	4±1	4±1	2,5—3,5

Germeni patogeni absenți.

c) *Brînza proaspătă de vacă :*

Brînza proaspătă de vacă are o consistență cremoasă, albă pînă la alb-gălbui în toată masa, cu gust plăcut de fermentație lactică.

Conținutul în grăsimi : raportat la substanța uscată — min 27%.
Substanță uscată — min 30%.
Aciditatea în grade Thörner 200.
Germeni patogeni — lipsă.
Bacterii coliforme 400 la 1 g și *Escherichia coli* max 100/1 g.

31 — Smîntîna

Smîntîna trebuie să fie omogenă, fluidă, fără aglomerări, conținutul de grăsimi minimum 40% pentru smîntîna extra și 30% pentru cea de consum.
Aciditatea în grade Thörner — max 90.

32 — Brînza Romano și Pecorino

a) *Proprietăți organoleptice :*

Aspect : coaja de culoare albă, fără cute, crăpături, mucegai sau alte defecte de coajă. Acoperită cu un strat protector de parafină albă, sau alt strat protector.
În interior : pastă de culoare albă, sau albă ușor gălbuie, omogenă în toată masa, cu mici și rare goluri de fermentare și presare.
Consistența — tare.
Miros și gust : plăcut, sărat, picant.

b) *Proprietăți fizice și chimice :*

Umiditatea — max 38%.
Grăsimi raportate la substanță uscată — min 36% tip. I și 34% II.
Clorură de sodiu — max 9%.
Germeni patogeni — absenți.

33 — Laptele lichid

Laptele lichid trebuie să fie omogen, lipsit de impurități și de sedimente.
Conținutul de grăsime : este de 3,6% pentru laptele normalizat și de max 0,1% pentru cel smîntînit.
Conținutul de substanțe proteice — 3,2% pentru laptele normalizat și 3,3% pentru cel smîntînit.

Microorganismele aerobe — max 300 000 la 1 cm^3 pentru laptele normalizat şi 500 000 pentru cel smîntînit.

Bacterii coliforme — max 10 la 1 cm^3 pentru laptele normalizat şi 400 pentru cel smîntînit.

34 — Laptele praf

Laptele praf se livrează în trei tipuri: tipul 26, tipul 20 şi smîntînit.

a) *Proprietăţi organoleptice :*

Aspect: pulbere fină, omogenă, fără aglomerări, fără particule arse şi fără corpuri străine.

Culoare : albă-gălbuie, omogenă în toată masa.

Miros şi gust : plăcut, dulceag, uşor gust de fiert, fără miros sau gust străin.

b) *Proprietăţi fizice şi chimice :*

Timpul	26	20	Smîntînit
Grăsimi %	26	26	1,5
Umiditatea % max	4	4	5
Aciditatea laptelui reconstituit, grade Thörner	14—20	14—20	14—21
Solubilitatea în apă % min	98	98	98
Cupru, mg/kg, max	3,5	3,5	3,5
Staniu, mg/kg, max	5,0	5,0	5,0
Zinc, mg/kg, max	60,0	60,0	60,0
Plumb, mg/kg, max	1,5	1,5	1,5

c) *Caracteristici microbiologice :*

Număr total de germeni la 1 g produs — max 150 000.

Germeni patogeni — lipsă.

Bacterii coliforme — lipsă.

Capitolul 4

SORTIMENTE

A — COZONACI

1 — Cozonac — Rețeta I

Acest cozonac se prepară din făină albă tip 600, apă, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, ulei comestibil, lapte praf, ouă, zahăr, esență lămîie și aromă de frișcă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze, maia și aluat. *Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :*

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 60 kg făină, 4 kg drojdie, 4,940 kg zahăr, 3,030 kg lapte praf și 25 l apă.

Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 45—50 min, la temperatura de 30—31 °C.

Aciditatea finală este de 1,8—2,6 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 40 kg făină, 2,360 kg drojdie, 0,455 sare, 14,00 kg zahăr, 348 ouă. Se frămîntă 7—8 min după care se adaugă 6,060 kg margarină, 1,515 kg ulei, 0,455 l esență lămîie și 0,150 l aromă de frișcă și 13 l apă.

Grăsimile se adaugă calde la 33—35 °C. Se mai frămîntă 4—6 min și se lasă în repaus timp de 8—15 min la temperatura de 31—35 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 450 g şi 96 g pentru a obţine produse finite de 400 g şi 80 g.

Pentru cozonacul de 400 g se modelează fitile care se împletesc şi se aşază în tăvi pentru fermentare şi coacere (fig. 1).



Fig. 1. Cozonac de 400 g bucata reţeta I.



Fig. 2. Cozonac de 80 g bucata reţeta I.

Fermentarea se face timp de 45—50 min la temperatura de 33—34 °C.

Tăvile au următoarele dimensiuni : lungimea la partea superioară 30,5 cm, iar la partea inferioară 29,2 cm ; lăţimea la partea superioară 8 cm, iar la partea inferioară 5,5 cm ; înălţimea de 7 cm.

Pentru cozonacul de 80 g, aluatul se alungeşte şi se aşază în tavă în care se aşază în prealabil pirotine (fig. 2).

Dimensiunea tăvilor: **lungimea la partea superioară** 12,5 cm, iar partea inferioară 10,5 cm; **lățimea la partea superioară** 5,5 cm, iar la cea inferioară 4 cm; înălțimea de 2,5 cm.

Înainte de introducerea în cuptor, bucățile de aluat de 400 g se ung cu ou. Coacerea se face la 165—180 °C, timp de 30—32 min pentru cozonacul de 400 g și 27—29 min pentru cel de 80 g.

După coacere, cozonacul de 400 g se scoate din tăvi, se răcește și se ambalează în pungi de polietilenă. Cozonacul de 80 g, după coacere, rămîne în pirotine și se presară cu zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru cozonacul de 0,400 kg bucata:*

Făină	kg	6,60	Ulei	l	0,1
Drojdie	kg	0,420	Ouă pentru uns	buc.	2
Sare	kg	0,03	Ouă în aluat	buc.	23
Zahăr	kg	1,25	Esență de lămîie	l	0,03
			Aromă de frișcă	l	0,01
Lapte praf	kg	0,2	Ulei pentru uns tăvi	l	0,08
Margarină	kg	0,40	Apă	l	2,70

b) *Pentru cozonacul de 0,080 kg bucata:*

Făină	kg	7,0	Esență de lămîie	l	0,032
Drojdie	kg	0,445	Aromă frișcă	l	0,0105
Sare	kg	0,032	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,050
Zahăr	kg	1,326			
Lapte praf	kg	0,212			
Margarină	kg	0,424	Ulei pentru uns tăvile	l	0,100
Ulei	l	0,106			
Ouă în aluat	buc.	24,36	Apă	l	2,70

2 — Cozonac — Rețeta a II-a

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, margarină, ulei comestibil, lapte praf, ouă, esență lămîie, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze: maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 29 kg făină, 4 kg drojdie, 0,6 kg lapte praf și 16 l apă.

Se frămîntă 8—10 min şi se lasă la fermentat timp de 100—120 min, la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală 2,5—3 grade .

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 30 kg făină, 0,5 kg sare, 13,3 kg zahăr, 0,7 kg lapte praf, 191 ouă şi 12 l apă. Se frămîntă timp de 5—6 min şi apoi se adaugă 3,5 kg margarină, 0,12 l esenţă de lămîie şi 0,06 l esenţă de rom.

Se mai frămîntă timp de 8—10 min şi se lasă la fermentat timp de 45—55 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea este de 1,5—2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 560—580 g, în vederea obţinerii unui produs copt de 500 g. Bucăţile de aluat se modelează rotund şi se lasă în repaus timp de 5—10 min. După repaus, bucata de aluat se împarte în două părţi egale, se modelează sub formă de fitile, se împleteşte în lungime de 22 cm şi se aşază în tăvi. Fermentarea finală se face la 32—34 °C timp de 40—50 min. După fermentarea finală, aluatul se unge cu ou, se presară cu zahăr tos şi se introduce în cuptor. Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 40—55 min.

3 — Cozonac — Reţeta a III-a

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, lapte praf, ouă, ulei comestibil, esenţă de lămîie, esenţă de vanilie, unt şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 25 kg făină, 9,09 kg drojdie, 1,18 kg zahăr, 5,09 lapte praf şi 12 l apă.

Se frămîntă 8—18 min şi se lasă la fermentat timp de 20—25 min la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea finală este de 1,4—16, grade de aciditate.

---

* Aciditatea într-un aluat exprimă conţinutul total de acizi rezultaţi în timpul fermentării lactice, acetice, butirice etc.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 75 kg făină, 0,870 kg sare, 363,6 ouă, 17,0 kg zahăr, 0,509 kg esénță de lămîie, 0,509 esență de vanilie și 18,0 l apă.



Fig. 3. Cozonac de 300 g bucata rețeta III.

Se amestecă timp de 4—5 min, după care se adaugă *9,09 l ulei* încălzit la 34—35 °C. Se frămîntă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 20—25 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 1,8—2,0.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 0,340 kg, în vederea obținerii produsului copt de 0,300 kg (fig. 3).

Bucățile de aluat se modelează rotund, se lasă în repaus 8—10 min și se întind sub formă de foaie dreptunghiulară de 25 cm lungime și 20 cm lățime. Foile se ung cu un melanj de 12,70 kg unt și 18,18 kg zahăr și se rulează sub formă cilindrică.

Cilindrul de aluat se taie longitudinal, dar la un capăt să rămînă nedesprins 1,5—2 cm. Ambele părți ale aluatului se împletesc, se unesc la capete și se așază în forme pentru fermentarea finală. Fermentarea finală se face timp de 25—30 min la temperatura de 32—34 °C. Coacerea se face în cuptor fără abur la temperatura de 220—230 °C timp de 25—30 min. După coacere, produsele se scot din tavă și se presară cu zahăr farin. După 2—3 ore de răcire se ambalează în pungi de polietilenă.

Tăvile în care se coc cozonacii au lungimea de 22 cm la partea superioară și 21,5 cm la partea inferioară, lățimea la partea superioară de 8,5 cm și 7 cm la partea inferioară.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,330	Esență vanilie	l	0,027
Drojdie	kg	0,484	Sare	kg	0,047
Zahăr în aluat	kg	0,968	Zahăr farin	kg	0,097
Lapte praf	kg	0,271	Zahăr pentru uns	kg	0,968
Ouă	buc.	19,4	Unt	kg	0,678
Ulei	kg	0,396	Ulei pentru uns tăvi	l	0,1
Esență lămîie	l	0,027	Apă	l	1,60

4 — Cozonac — Rețeta a IV-a

Acest cozonac se prepară din făină albă tip 600, apă, drojdie comprimată, sare, zahăr, margarină, ulei, ouă, făină de cicoare esență de rom, aromă de frișcă și zahăr (fig. 4).



Fig. 4. Cozonac de 250 g bucata rețeta IV.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 60 kg făină, 5 kg drojdie, 4,915 kg lapte praf, 3,090 kg zahăr și cca 25 l apă.

În cuva unui malaxor se pune făina, drojdia, laptele, zahărul și apa. Se frămîntă totul 8—10 min și se lasă la fermentare timp de 45—50 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din 40 kg făină, 4,850 kg drojdie, 0,655 kg sare, 9,835 kg margarină, 4,915 l ulei, 409 ouă, 3,280 kg făină de cicoare, 0,655 esență de rom, 0,160 kg aromă de frișcă și 21,500 kg zahăr, precum și cca 5 l apă.

Peste maiaua fermentată se adaugă făina, drojdia, zahărul, sarea, ouăle din care se opresc 49 buc. pentru uns și apă; se frămîntă totul timp de 8—10 min, se adaugă apoi și grăsimile și se continuă frămîntarea încă 4—5 min; la finele frămîntării se adaugă și aromele. Se separă 25% din aluat care se amestecă cu făina de cicoare și apoi, atît aluatul cu cicoare cît și cel fără, se lasă la fermentat timp de 15—20 min la temperatura de 31—32 °C.

După fermentare se divizează în bucăți de 270—280 g, pentru ca produsul finit să aibă 250 g. Aluatul colorat va reprezenta 25%.

Modelarea aluatului se face din două foi suprapuse, în interior fiind foaia colorată, care se rulează. Dimensiunile foilor de aluat sînt de cca 25 cm lungime și 17 cm lățime pentru aluatul alb și 21 cm lungime și 17 cm lățime pentru aluatul colorat.

Aluatul modelat se așază în forme pentru fermentarea finală. Formele sînt paralelipipedice și au următoarele dimensiuni:

— la baza mare — lungimea de 18,5 cm
— lățimea de 6,5 cm
— la baza mică — lungimea de 18 cm
— lățimea de 5,5 cm
— înălțimea de — 5 cm.

Înainte de introducerea în cuptor, fiecare bucată de aluat se unge cu ou. Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 150—170 °C, timp de 32—34 min.

După coacere, produsele se scot din forme și se lasă să se răcească pînă ajung la temperatura mediului ambiant.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	6,10	Ulei pentru uns	l	0,1
Drojdie comprimată	kg	0,6	Ouă în aluat	buc.	22,0
Sare	kg	0,04	Ouă pentru uns	buc.	3,0
Zahăr tos	kg	1,50	Pudră de cicoare	kg	0,2
Lapte praf	kg	0,30	Aromă de frișcă	l	0,01
Margarină	kg	0,6	Esență de rom	l	0,04
Ulei în aluat	l	0,3	Apă	l	1,80

5 — Cozonac — Reţeta a V-a

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie, sare comestibilă, zahăr, ouă, margarină, lapte, esenţă de lămîie, margarină şi apă. Procesul tehnologic de prepare a acestui cozonac, se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 40 kg făină, 4,8 kg drojdie, 2,340 kg lapte praf şi 20 l apă.

Se frămîntă 8—10 min şi se lasă la fermentat 60—80 min la temperatura de 31—33 °C. Aciditatea finală este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 60 kg făină, 1,55 kg sare, 1,55 kg zahăr, 255 ouă, 11,660 kg margarină, 4,400 kg lapte praf, 0,670 esenţă de lămîie şi 37 l apă.

Se frămîntă timp de 12—15 min şi se lasă la fermentat 60—80 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2,5 grade. Aluatul fermentat se divizează în bucăţi a 0,115 kg care se modelează rotund şi apoi sub formă de fitil. Fitilul se înfăşoară pe un rulou din tablă, de formă trenconică. Ruloul cu fitilele pe el se rulează pe masă, pentru uniformizare şi apropierea fitilelor.

Înainte de coacere, produsul modelat se unge cu margarină, se presară cu zahăr tos şi zahăr pudră, se aşază pe tăvi şi se coace la temperatura de 150—180 °C timp de 8—12 min.

După coacere, produsele se scot de pe rulou şi se lasă să se răcească.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	6,26	Lapte praf	kg	0,42
Drojdie	kg	0,30	Margarină	kg	0,710
Sare	kg	0,097	Esenţă lămîie	l	0,042
Zahăr	kg	0,410	Apă	l	3,60
Ouă	buc.	16,0			

b) *Pentru uns :*

Margarină	kg	0,67

c) *Pentru presărat :*

Zahăr tos	kg	0,40	Zahăr pudră	kg	1,0

6 — Cozonac — Rețeta a VI-a

Acest cozonac se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, clorură de sodiu, apă, lapte praf, margarină, ouă, zahăr tos, ulei comestibil, stafide și esențe (fig. 5).



Fig. 5. Cozonac de 200 g bucata rețeta VI.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 40 kg făină, 10 kg drojdie comprimată, 5 kg lapte praf, 7 kg zahăr tos și cca 18 l apă.

Peste făină se adaugă zahărul, drojdia, apa și laptele praf, după care se frămîntă timp de 8—10 min. Se lasă maiaua la fermentat timp de 45—50 min la temperatura de 31—32 °C.

Prepararea aluatului :

Aluatul se prepară din 60 kg făină, 0,416 kg drojdie, 0,833 kg sare, 14,580 kg margarină, 542 ouă, 19 kg zahăr tos, 12,50 l ulei comestibil, 15,60 kg stafide, esență de lămîie sau de portocale 2,08 l, esență de vanilie 2,08 l, 0,416 kg drojdie și 2,500 l apă.

Se amestecă sarea, zahărul, ouăle și esențele ; totul se adaugă la maia împreună cu făina și drojdia prevăzută. Se frămîntă 7—8 min după care se adaugă margarina și uleiul, care au fost încălzite la temperatura de 35—40 °C. Se continuă apoi frămîntarea pînă la omogenizarea completă și se lasă la fermentat 45—50 min la temperatura de 32—33 °C. La jumătatea fermentării se refrămîntă timp de 1 min. La terminarea fermentării se adaugă și stafidele și se frămîntă pentru a fi înglobate uniform în aluat.

Se mai lasă la fermentare 5—10 min și apoi se divizează în două bucăți a cîte 0,280 kg, care se modelează sub formă de fitil, se răsucesc împreună sub formă de spirală și se așază în forme pentru fermentarea finală și coacere. Fermentarea finală se face în tăvi, timp de 100—120 min la temperatura de 35—36 °C.

Formele folosite la coacerea acestui sortiment au forma dreptunghiulară cu următoarele dimensiuni :

— partea superioară — lungimea 24 cm și lățimea 10 cm ;

— partea inferioară — lungimea 22 cm și lățimea 7 cm ;

— înălțimea 9 cm.

Înainte de introducerea în cuptor, fiecare bucată de aluat se unge la suprafață cu ou. Coacerea se face la temperatura de 150—180 °C timp de 35—40 min în cuptor Dampf și 35—38 min în cuptor tunel. După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească. După răcire, bucățile de cozonac se ambalează în pungi de polietilenă perforate.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,8	Zahăr tos	kg	1,250
Drojdie	kg	0,5	Ulei aluat	l	0,420
Sare	kg	0,04	Ulei prelucrare	l	0,180
Apă	l	1,1	Stafide	kg	0,750
Lapte praf	kg	0,240	Esență vanilie	l	0,100
Margarină	kg	0,700	Esență lămîie sau portocală	l	0,100
Ouă aluat	buc.	24			
Ouă uns	buc.	2	Ulei pentru uns tăvi	l	0,08

7 — Cozonac — Rețeta a VII-a

Se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, margarină, stafide, lapte praf și esențe sau uleiuri eterice.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Se introduc în cuva malaxorului 4 kg drojdie, 1 kg zahăr, 3 kg lapte praf, 30 kg făină și cca 18 l apă.

Se frămîntă 8—18 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală va fi de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 10 kg zahăr, 0,3 kg sare, 280 ouă, 0,05 ulei citrice, cca 5 l apă și 28 kg făină. Se frămîntă timp de 7—8 min, după care se adaugă 13 kg margarină și se continuă frămîntarea încă 5—6 min.

Se lasă la fermentat 50—60 min la temperatura de 32—33 °C. După 50—60 min se refrămîntă 2—4 min și se adaugă și 5 kg stafide. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 2,400 kg și de 0,750 kg. Fiecare bucată se modelează rotund și se lasă 5—6 min în repaus. Se întinde sub formă de foaie rotundă, groasă de 7—8 cm și se divizează cu presa în 30 buc. a 80 g bucata și respectiv a 25 g Se modelează rotund și se așază în tăvi. Se introduce prima bucată mare de 80 g și peste ea se așază prin apăsare și cea de a doua de 25 g Se lasă la fermentarea finală 40—50 min la temperatura de 32—33 °C. Înainte de introducerea în cuptor, fiecare bucată se unge cu ou. Coacerea se face la temperatura de 145—150 °C timp de 15—20 min.

8 — Cozonac pentru cafea cu lapte

Cozonacul pentru cafea cu lapte se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, unt, ouă, lapte praf, zahăr, esență de lămîie, aromă de frișcă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a cozonacului pentru cafea cu lapte se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 25 kg făină, 8,4 kg drojdie, 3,9 kg lapte praf şi cca 15 l apă.

În cuva unui malaxor se introduce făina, drojdia, laptele praf şi apa. Se frămîntă 8—10 min şi se lasă la fermentat 50—55 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din maia, peste care se adaugă 75 kg făină, 0,9 kg sare, 16,5 kg unt, 666 ouă (din care 60 pentru uns), 13,6 kg zahăr, 0,6 l esenţă lămîie, 0,300 aromă de frişcă, 0,984 l ulei pentru uns tăvile şi cca 10 l apă.

Se frămîntă totul timp de 15—20 min pînă se obţine un aluat omogen şi se lasă la fermentare 45—50 min la temperatura de 32—33 °C. După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 200 g, pentru ca produsul finit să aibă 200 g. Fiecare bucată de aluat se divizează în două şi se modelează sub formă de fitile cu lungimea de 25 cm, care se împletesc în două. Aluatul astfel modelat se aşază în forme şi se lasă la fermentarea finală timp de 55—60 min la temperatura de 33—34 °C.

Înainte de introducerea în cuptor, aluatul se unge pe deasupra cu ou.

Coacerea se face în cuptor fără abur la temperatura de 210—220 °C timp de 20—22 min.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină	kg	6,60	Lapte praf	kg	0,250
Drojdie	kg	0,56	Zahăr	kg	0,90
Sare	kg	0,06	Esenţă lămîie	l	0,04
Unt	kg	1,09	Aromă frişcă	l	0,02
Ouă în aluat	buc.	40	Ulei pt. uns forme	l	0,075
Ouă pentru uns	buc.	4	Apă	l	1,65

9 — Cozonac asortat

Cozonacul asortat se fabrică din făină albă tip 600, drojdie ulei comestibil, esenţă de lămîie, cacao, stafide, rahat, etylvanilină comprimată, sare comestibilă, lapte praf, zahăr tos, ouă, margarină, şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a cozonacului asortat se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepără din 50 kg făină, 8 kg drojdie, 2,6 kg lapte praf, 89 kg zahăr şi 20 l apă.

Se frămîntă 10—12 min şi se lasă la fermentat 70—80 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea este de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 0,8 kg sare comestibilă, 18 kg zahăr, 380 ouă, 0,24 l esenţă lămîie, 0,0012 kg etylvanilină şi se frămîntă 6—8 min. Se adaugă apoi 12 litri ulei şi 7 kg margarină. Se mai frămîntă 5—6 min după care se lasă la fermentat 50—60 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea este de 1,8—2 grade.

Aluatul fermentat se divizează în două ; la una din jumătăţi se adaugă *2 kg cacao, 6 kg stafide şi 30 kg rahat* şi se întinde sub formă de foaie groasă de 20—30 mm. Se întinde şi a doua jumătate tot sub formă de foaie şi se suprapune peste prima ; se rulează sub formă de cilindru şi se aşază în tăvi pentru fermentare şi coacere.

Fermentarea se face în 60—70 min la temperatura de 32—34 °C.

Coacerea se face la temperatura de 145—150 °C timp de 35—40 min.

Greutatea bucăţilor de aluat este de 560—580 g pentru a se obţine un produs finit de 500 g după coacere.

După coacere şi răcire se presară cu zahăr farin şi se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,0	Lapte praf	kg	0,13
Drojdie	kg	0,4	Esență lămîie	l	0,012
Sare	kg	0,04	Etiylvanilină	kg	0,0006
Ouă	buc.	19	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,2
Margarină	kg	0,35	Stafide	kg	0,3
Zahăr	kg	1,30	Cacao	kg	0,10
Ulei	l	0,6	Apă	l	1,30

10 — Cozonac — Rețeta a VIII-a

Acest cozonac este bogat în proteine, zaharuri, grăsimi și aminoacizi esențiali, adresîndu-se în mod deosebit copiilor.

În compoziția acestui produs intră făină albă de grîu tip 600, drojdie comprimată proaspătă, lapte praf, zahăr tos, ouă, margarină, unt, cacao, germeni de grîu nedegresați, esență de rom, esență de lămîie, sare și apă.

Procesul tehnologic se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 5 kg drojdie, 2,470 lapte praf, 5 kg zahăr și cca 26 l apă.

Se frămîntă totul timp de 7—10 min și se lasă apoi la fermentare 55—65 min la temperatura de 30—32 °C și umiditatea relativă de 85—90 %.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din 50 kg făină (45 kg făină se adaugă la maia și 5 kg se folosesc la divizat și modelat), 2,40 kg drojdie, 0,785 kg sare, 16,900 zahăr tos, 247 ouă, 15,200 kg margarină, esență de lămîie 0,390 l, esență de rom 0,110 l și apă cca 7,5 l.

Pentru divizat și uns tăvi se mai folosește *0,674 l ulei alimentar.*

Peste maia se adaugă amestecul de zahăr-apă-sare și se frămîntă 3—4 min se adaugă apoi și făina, restul de apă, margarina și esențele. Se continuă frămîntarea timp de 14—15 min și se lasă la fermentat 45—55 min la temperatura de 32—35 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 21,900 kg zahăr, 21,900 kg margarină, 19,650 kg germeni de grîu prăjiţi, 1,050 l esenţă rom, 3,930 kg cacao şi 0,110 kg sare şi siropul preparat în acest scop.

În funcţie de capacitatea de hidratare a germenilor de grîu, se va adăuga apă fiartă şi răcită pînă cînd pasta va avea o consistenţă care să permită o întindere uniformă pe foaie.

Prepararea siropului pentru umplutură

Siropul se prepară din: 7,4 kg zahăr, 0,135 l esenţă de rom şi cca 3,700 l apă. Se fierbe apa cu zahărul cca 5—15 min pînă se obţine un sirop puţin concentrat. După ce se răceşte, se adaugă şi esenţa de rom.

Siropul pentru ungerea produselor se prepară din 3,625 kg zahăr, 1,800 l apă şi 0,050 esenţă de rom. Se fierbe apa cu zahărul timp de 25—35 min pînă se obţine un sirop mai legat. După răcire se adaugă şi esenţă de rom. Trebuie să se dea o mare atenţie preparării siropului în vederea evitării umezirii excesive a produselor şi lipirii între ele.

După ungere, produsele se vor lăsa să se zvînte în vederea prinderii unui luciu plăcut.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de cca 950 g, se rotunjeşte şi se întinde în foi subţiri sub formă de dreptunghi cu latura mare de 800 mm şi latura mică de 300 mm. Peste foaie se întinde 400 g umplutură. Foaia se lasă pe latura mare cu cca 200 mm fără umplutură. Foaia cu umplutură se rulează şi se încheie perfect prin lipirea capătului de foaie rămas liber. Pentru ca lipirea să se facă bine, partea din foaia rămasă liberă se unge cu apă. Proporţia între aluat şi umplutură este de 70% aluat şi 30% umplutură.

Produsele modelate, rulate, se taie în bucăţi de cîte 4 cm lungime. Fiecare bucată se aşază pe tăvi de copt, care au fost curăţate şi spălate în prealabil, şi se capitonează cu hîrtie pergaminată. Produsele se aşază una lîngă alta la cca 3 cm distanţă. Tăvile cu produse se lasă la fermentare timp de 45—55 min la temperatura de 34—36 °C şi o umiditate relativă de 80—90%.

După fermentare, tăvile cu produs se introduc în cuptor la temperatura de 180—200 °C timp de 16—20 min.

După coacere şi scoatere din cuptor, produsele se ung la suprafaţă cu siropul cald preparat în acest scop.

Produsele coapte, după ungere și răcire, se așază în navete sau lăzi căptușite cu hîrtie de ambalaj. Cînd se trec de pe tăvi în navete, produsele nu se dezlipesc de pe hîrtia pergaminată, aceasta realizîndu-se numai la desfacere către consumatori.

Produsul *Trandafir*, fabricat conform rețetei și procesului tehnologic descris mai sus, trebuie să aibă umiditatea max 21 %, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min 28 % și conținutul total de grăsimi raportate la substanța uscată min 16 %.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,45	Ulei pentru uns și prelucrat	l	0,30
Drojdie	kg	0,35	Ouă	buc.	11
Sare	kg	0,035	Esență de rom	l	0,005
Lapte praf	kg	0,11	Esență lămîie	l	0,0175
Zahăr	kg	0,975	Apă	l	1,5
Margarină	kg	0,675			

b) *Pentru umplutură :*

Zahăr	kg	0,975	Margarină	kg	0,975
Cacao	kg	0,175	Esență de rom	l	0,0465
Germeni de grîu	kg	0,875	Sare	kg	0,005

c) *Sirop pentru aluat :*

Zahăr	kg	0,330	Apă	l	0,165
Esență de rom	l	0,006			

d) *Sirop pentru ungerea produselor coapte :*

Zahăr	kg	0,160	Apă	l	0,080
Esență de rom	l	0,003			

11 — Cozonac cu stafide

Cozonacul cu stafide se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, ulei comestibil, margarină, lapte, stafide, esență de lămîie, aromă de frișcă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 60 kg făină, 5,500 kg drojdie, 6,5 kg zahăr, 3,775 kg lapte praf și 25 l apă.

Se frămîntă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat 40—50 minute la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea trebuie să fie 1,8—2,6 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă : 40 kg făină, 2,800 kg drojdie, 0,57 kg sare, 16,140 kg zahăr, 434 ouă și 12 l apă.

Se frămîntă 7—8 min și apoi se adaugă *7,550 kg margarină și 1,900 l ulei*; se continuă frămîntarea încă 5—6 min. La sfîrșitul frămîntării se adaugă *25 kg stafide, 0,570 l esență lămîie și 0,190 l aromă de frișcă.* Se lasă în repaus 10—15 min și se divizează în bucăți de 0,450 kg și 0,096 kg în vederea obținerii produselor coapte de 0,400 kg și 0,080 kg bucata.

Pentru cozonacul de 0,400 kg se modelează două fitile care se împletesc și se pun în tavă pentru fermentat și copt. Tăvile au lungimea superioară de 30,5 cm, cea inferioară de 29,2 cm, lățimea superioară de 8 cm, cea inferioară de 5,5 cm și înălțimea de 7 cm. Înainte de introducerea în cuptor, bucățile de aluat, pentru produsul de 0,400 kg bucata, se ung cu ou.

Fermentarea finală durează 50—60 min, la temperatura de 32—34 °.

Coacerea se face la temperatura de 165—180 °C timp de 33—35 min.

După coacere și răcire produsele se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru cozonacul de 0,080 kg, modelarea se face în formă lungă și se așază în tăvi în care s-au așezat în prealabil pirotine. Tăvile au lungimea superioară de 12,5 cm și cea inferioară de 10,5 cm lățimea superioară de 5,5 cm și cea inferioară de 4 cm ; înălțimea de 2,5 cm.

Coacerea se face la temperatura de 165—180 °C timp de 28—30 min.

După coacere, produsele se lasă în pirotine și se presară cu zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru cozonacul de 0,400 kg bucata :*

Făină	kg	5,30	Ouă în aluat	buc.	23
Drojdie	kg	0,440	Ouă pentru uns	buc.	2
Sare	kg	0,030	Stafide	kg	1,33
Zahăr	kg	1,20	Aromă frișcă	l	0,01
Lapte praf	kg	0,20	Esență lămîie	l	0,03
Margarină	kg	0,40	Ulei pentru uns tăvi	l	0,08
Ulei	l	0,1	Apă	l	2,0

b) *Pentru cozonacul de 0,080 kg bucata :*

Făină	kg	5,8	Ouă în aluat	buc.	25,17
Drojdie	kg	0,481	Stafide	kg	1,45
Sare	kg	0,033	Esență lămîie	l	0,033
Zahăr	kg	1,313	Aromă frișcă	kg	0,011
Lapte praf	kg	0,219	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,050
Margarină	kg	0,438	Ulei pentru uns tăvi	l	0,100
Ulei	l	0,110	Apă	l	2,10

12 — Cozonac cu umplutură de nucă

Conform acestei a doua rețete, cozonacul cu nucă se fabrică tot din făină albă tip 600, drojdie, sare, lapte praf, zahăr, margarină, ulei comestibil, ouă, esențe, miez de nucă și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a cozonacului cu umplutură de nucă se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, 9 kg drojdie comprimată, 5 kg lapte praf, 14,4 kg zahăr tos, 10 kg margarină și cca 25 l apă.

Se amestecă totul într-un malaxor și se frămîntă cca 8—10 min ; se lasă apoi la fermentat 55—60 min la temperatura de 31—32 °C.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din 50 kg făină, 5 l apă, 2 kg drojdie comprimată, 10 kg zahăr tos, 0,660 kg sare, 8,8 kg ulei comestibil, 1,77 l ulei pentru uns tăvi, 4,4 l ulei pentru modelat, 666 ouă (din care

44 buc. se opresc pentru uns produsele după scoaterea din cuptor) 0,083 l etylvanilină, 0,355 l esență lămîie.

Peste maiaua fermentată se adaugă amestecul din zahăr, ouă, apă, arome și esențe, care se încălzește în prealabil la 35—40 °C, făina, drojdia, apa și 50% din uleiul comestibil.

Se frămîntă totul 8—10 min, după care se adaugă restul de ulei, continuîndu-se frămîntarea încă 10—15 min. Aluatul astfel pregătit se lasă la fermentare 40—60 min la temperatura de 33—34 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 2,77 kg lapte praf, 20 kg zahăr tos, etylvanilină 0,050 kg, esență rom 0,933 l, 40 kg miez de nucă și cca 15 l apă. Nucile măcinate se amestecă cu zahărul, laptele praf, esențele și apa prevăzută. Esențele se vor adăuga în apă separat și apoi se vor adăuga la umplutură.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 560—570 g, care se modelează și se întind sub formă de foaie dreptunghiulară. Peste foaie se întinde umplutura și se rulează sub formă de baton; se așază cu încheietura în jos în tavă, aceasta fiind unsă în prealabil.

Dimensiunile tăvilor sînt: lungimea exterioară 30,5 cm și cea interioară 29 cm; lățimea exterioară 8 cm și 5,5 cm interioară iar înălțimea de 7 cm.

Proporția între aluat și umplutură este de 70% aluat și 30% umplutură, respectiv 0,380 kg aluat și 160 kg umplutură.

Produsele modelate se lasă la fermentarea finală 70—90 min, la temperatura de 34—36 °C. După fermentare, fiecare bucată de aluat se spoiește cu ou, se așază pe suprafața fiecăreia prin apăsare cîte trei bucăți miez de nucă, apoi aluatul se introduce în cuptor.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C timp de 30—40 min în cuptorul Dampf și 30—33 min în cuptorul tunel. După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă la răcire pînă cînd ajung la temperatura mediului ambiant.

După răcire, fiecare bucată de cozonac se ambalează în pungi de polietilenă perforată.

Produsul finit, fabricat conform rețetei și procesului tehnologic descris, are umiditatea max 24%, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min 19%, iar conținutul în substanțe grase raportate la substanța uscată min 9%.

Conținutul de umiditate, zahăr și grăsimi se calculează la produsul cu umplutură la care se îndepărtează coaja și se amestecă pînă la obținerea unei paste omogene.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,5	Ulei pentru uns tăvi	l	0,08
Drojdie	kg	0,50	Ouă în aluat	buc.	28
Sare	kg	0,030	Ouă pentru uns	buc.	2
Lapte praf	kg	0,350	Etylvanilină	kg	0,006
Zahăr tos	kg	2,0	Esență de rom	l	0,042
Margarină	kg	0,450	Esență de lămîie	l	0,016
Ulei în produs	l	0,400	Miez de nucă	kg	1,8
Ulei la modelat	l	0,200	Apă	l	2,0

13 — Cozonac cu umplutură de germeni de grîu — Rețeta I

Cozonacul cu umplutură de germeni de grîu se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, margarină, lapte praf, ouă, germeni de grîu, esență de rom și apă.



Fig. 6. Cozonac cu umplutură de germeni de grîu de 500 g bucata rețeta I.

Procesul tehnologic de preparare a cozonacului cu umplutură (fig. 6) se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 20 kg făină, 4 kg drojdie, 0,6 kg lapte praf şi 12 l apă. Se frămîntă 8—10 min şi se lasă la fermentat 110—130 min la temperatura de 29—30 °C.

Aciditatea finală este de 2,5—3 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 22,5 kg făină, 0,4 kg sare, 2 kg zahăr, 0,7 kg lapte praf, 191 ouă şi cca 3 l apă. Se frămîntă 8—10 min; se adaugă *3,5 kg margarină* şi se mai frămîntă 6—8 minute. Se lasă la fermentat 45—60 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 1,5—2 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 0,300—0,310 kg în vederea obţinerii produsului finit de 0,500 kg. Se modelează rotund, se lasă în repaus 5—6 min şi se întinde sub formă de foaie. Peste foaie se aşază 0,250 kg umplutură, se rulează sub formă de baton lung de 22—23 cm şi se aşază în tăvi pentru fermentarea finală şi coacere.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 120 kg germeni de grîu care se fierb în 25 l lapte lichid, 13,6 zahăr şi 0,160 l esenţă de rom. Se omogenizează şi, după răcire, se foloseşte pentru produs.

Fermentarea finală se face la temperatura de 31—32 °C timp de 40—50 min.

Coacerea se face la temperatura de 220—240 °C timp de 50—55 min.

Înainte de introducerea în cuptor, aluatul se unge cu ou. După coacere şi răcire, produsele se presează cu zahăr farin şi se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	**kg**	**4,25**	**Margarină**	**kg**	**0,35**
Drojdie	**kg**	**0,4**	**Lapte praf**	**kg**	**0,130**
Sare	**kg**	**0,04**	**Ouă**	**buc.**	**19,1**
Zahăr	**kg**	**0,2**	**Ouă pentru uns**	**buc.**	**1,8**
Ulei pt. uns şi prelucrat	**l**	**0,150**	**Apă**	**l**	**1,50**

b) *Pentru umplutură :*

Zahăr	kg	1,36	Germeni	kg	1,2
Lapte lichid	l	2,5	Esenţă de rom	l	0,016

c) *Pentru presărat :*

Zahăr farin	kg	0,25

14. — Produs cu germeni (tip germino)

Acesta este un produs cu valoare nutritivă ridicată în zaharuri, grăsimi şi proteină.

Se prepară din făină albă de grîu tip 600, drojdie comprimată proaspătă, sare (clorură de sodiu), lapte praf, zahăr tos, ouă proaspete sau praf de ouă, margarină, esenţă de lămîie şi de rom, ulei comestibl şi apă.

Pentru 100 kg produs finit se folosesc următoarele cantităţi din materialele ce intră în reţetă : *făină de grîu tip 600, 62 kg, drojdie proaspătă 4,60 kg, lapte praf 1,370 kg, zahăr tos 21,580 kg, ouă*



Fig. 7. Produs cu germeni (tip Germino) de 75 g bucata.

proaspete de găină cl. I 153,3 bucăţi, margarină 9,410 kg, clorură de sodiu 0,488 kg, apă cca 25 l, esenţă de lămîie 0,242 l şi esenţă de rom 0,160 litri.

Pentru presărat se foloseşte o *glazură preparată din : zahăr tos 2,200 kg, germeni de grîu 4 kg şi ulei comestibil 0,300 l (fig. 7).*

Produsul cu germeni se prepară în două faze : maia şi aluat.

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 32 kg făină, 4,600 kg drojdie comprimată proaspătă, emulsionată cu 15—20 min înainte de folosire, la temperatura de 28 °C, 1,370 kg lapte praf dizolvat în apă la temperatura de 28 °C, 3,600 kg zahăr tos și cca 11 litri apă.

Se amestecă compoziția cu ajutorul unui malaxor, timp de 7—10 min pînă se obține o pastă omogenă. Se lasă apoi la fermentat timp de 50—80 min la temperatura de 30—32 °C. La finele fermentării maiaua trebuie să aibă aciditatea de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă restul de 30 kg făină, 10,580 kg zahăr tos, 153,2 ouă, 9,41 kg margarină, esență de lămîie 0,242 l, sare 0,488 kg sub formă de soluție și cca 8—9 l apă.

Se amestecă totul și se frămîntă timp de 14—15 min, pînă se obține o pastă omogenă. Se lasă apoi la fermentat timp de 45—70 min la temperatura de 32—33 °C. La sfîrșitul fermentării aluatul trebuie să aibă o aciditate de 1,8—2,5 grade. Aluatul fermentat se divizează manual sau mecanic în bucăți de 85—95 g, astfel ca după coacere o bucată de produs să aibă 75 g.

Bucățile de aluat se modelează rotund, manual sau mecanic, și se lasă la odihnă 5—8 min. După odihnă, bucățile de aluat rotunde se transformă, manual sau mecanic, în fitile lungi de 45—80 cm și groase de 0,6—1,2 cm care se așază pe tăvi sub formă de ochelari se ung cu sirop și se lasă la fermentat timp de 40—70 min la temperatura de 32—34° și la o umiditate relativă de 80—95%.

După fermentarea finală, tăvile cu aluatul modelat se introduc în cuptor la temperatura de 180—210 °C timp de 14—20 min.

După coacere, fiecare bucată de produs se înmoaie cu partea superioară în siropul fierbinte și apoi se trece prin amestecul de zahăr și germeni de grîu. Glazurarea cu sirop și amestec de zahăr cu Germino se va face cu grijă, repetîndu-se operația pînă cînd produsul este glazurat suficient și uniform.

După glazurare, produsul finit se lasă să se răcească și apoi se așază în lăzi capitonate cu hîrtie, unde se depozitează și se conservă pînă la livrare și vînzare în centrele de consum. Așezarea în navete se face pe muchie, în rînduri drepte.

Prepararea germenilor pentru glazurare

După uscare şi răcire, germenii se amestecă cu zahăr în proporţie de 4 kg germeni cu 2,200 kg zahăr pentru 100 kg produs. După ce amestecul este omogen, se poate folosi la glazurarea produsului finit cald şi însiropat.

Siropul pentru glazurare se prepară din cca *6 l apă, 0,160 l esenţă de rom şi 7,4 kg zahăr tos.* Se fierbe apa cu zahărul tos timp de 25—45 min amestecîndu-se pentru a nu se lipi de vas amestecul de zahăr cu apă. Pentru ca însiroparea şi glazurarea produsului să fie de bună calitate, siropul se fierbe pînă cînd dispare spuma de la suprafaţă, iar siropul prins şi lăsat să curgă aderă şi devine lipicios. După răcirea siropului se adaugă şi esenţa de rom.

Produsul finit, preparat aşa cum se precizează în procesul tehnologic şi reţeta prezentată, are o umiditate de max 20%, conţinutul total de zahăr exprimat în zaharoză şi raportat la substanţa uscată min 10%. Astfel preparat, produsul îşi păstrează proprietăţile organoleptice şi fizico-chimice timp de 24 ore.

15 — Cozonac cu umplutură de germnei de grîu — Reţeta a II-a

Cozonacul cu umplutură de germeni este un produs bogat în proteine şi aminoacizi esenţiali.

Pentru preparare se folosesc următoarele materii prime şi materiale : făină albă de grîu tip 600, drojdie comprimată proaspătă, clorură de sodiu, lapte praf, margarină, ouă, esenţă de vanilie, esenţă de rom, zahăr tos, germeni de grîu, cacao şi apă.

Pentru prepararea a 100 kg produs finit se folosesc următoarele cantităţi de materii prime şi ingrediente :

făină albă de grîu tip 600 41,2 kg, drojdie comprimată proaspătă 3 kg, lapte praf 2,1 kg, zahăr tos 19,0 kg, margarină 2,5 kg, ulei comestibil 5,3 l, ouă de găină cal I 160 buc, esenţă de vanilie 0,665 l, esenţă de rom 0,287 l, germeni de grîu 12 kg, cacao 0,5 kg, 26 l apă, clorură de sodiu 0,300 kg.

Produsul se prepară în două faze : maia şi aluat.

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 20 kg făină albă de grîu tip 600, 3 kg drojdie comprimată proaspătă, lapte praf 0,9 kg, zahăr tos 3 kg şi cca 11 l de apă.

Se amestecă totul timp de 6—12 min pînă se formează o pastă omogenă. Se lasă la fermentat timp de 80—100 min la temperatura de 32—33 °C, pînă la aciditatea de 2,2—2,5 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 21,2 kg făină, 7 kg zahăr tos, 2,5 kg margarină, 5,3 l ulei comestibil, 160 ouă, 0,665 l esență de vanilie, 0,060 l esență de rom și cca 13 l apă.

Se frămîntă totul timp de 15—18 min și apoi se lasă la fermentat timp de 60—80 min la temperatura de 32—34 °C, pînă se ajunge la 1,8—2,0 grade de aciditate. Se face o refrămîntare de cca 1 min după care aluatul se divizează în bucăți a 370—380 g bucata; se modelează rotund și se lasă la fermentat 2—5 min. După fermentare, bucățile de aluat se întind sub formă de foaie, peste care se întinde într-un strat uniform cca 190—200 g umplutură de germeni. Se rulează și se așază în tăvi curățite și unse în prealabil. Tăvile cu aluat se lasă la fermentare finală 60—90 min la temperatura de 33—34 °C, la o umiditate relativă de 80—95%. După fermentare bucățile de aluat se ung cu ouă întregi transformate într-un lichid uniform și se introduc în cuptor la o temperatură de 160—200 °C timp de 45—60 min.

La scoaterea din cuptor produsul finit se spoiește cu sirop de zahăr.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: *1,2 kg lapte, 9 kg zahăr tos, 12 kg germeni de grîu, 0,500 kg cacao, 0,227 l esență de rom și cca 2 l apă.*

Zahărul se dizolvă în apă, se adaugă și laptele și se fierbe 1—2 min în clocot; apoi se toarnă peste germenii de grîu. Se adaugă și cacao amestecîndu-se uniform. După răcire la 34—40 °C, se adaugă și esența de rom.

Siropul pentru spoit cozonacul la ieșirea din cuptor se prepară din apă și zahăr în părți egale, care se fierb timp de 30—45 min La spoire siropul trebuie să fie în stare fierbinte.

Produsul finit, fabricat conform procesului tehnologic și rețetei descrise, are umiditatea de max 35%, aciditatea max 2 grade, porozitatea miezului min 71%, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min 10%. Forma produsului este paralelipipedică.

16 — Cozonac de Covasna

Cozonacul secuiesc se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil, esență de lămîie și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui cozonac se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 40 kg făină, 2 kg drojdie și 24 l apă. Se frămîntă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 120—150 min la temperatura de 27—29 °C. Aciditatea finală este de 2,5—3 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 60 kg făină, 1,01 kg sare, 3,05 kg lapte praf, 145 ouă, 2,18 kg zahăr, 0,145 l esență de lămîie și cca 25 l apă.

Se frămîntă 6—8 min și apoi se adaugă 12,650 kg margarină continuîndu-se frămîntarea încă 5—8 min.

Aluatul astfel preparat se lasă la fermentat 30—40 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 2—2,5 grade de aciditate. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 5—6 kg și se modelează sub formă de fitil. Fitilul se divizează în bucăți de 125—130 g, care se modelează rotund și se lasă la odihnă 10—15 min, la temperatura de 30—32 °C. După odihnă, bucățile mici de aluat se transformă într-o foaie și se înfășoară pe un cilindru din lemn uns cu ulei.

Coacerea se face fie în tăvi cu ulei încins, fie la flacără direct prin rotire continuă a aluatului deasupra flăcării. După coacere, produsul se acoperă cu un strat de zahăr tos amestecat cu miez de nucă divizat fin.

Cozonacul se scoate de pe cilindrul de lemn printr-o ușoară lovitură, se ambalează în hîrtie semipergaminată sau albă și astfel se livrează.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	6,88	Drojdie	kg	0,140
Margarină	kg	0,87	Ulei pentru uns și copt	l	1,50
Lapte praf	kg	0,210	Zahăr	kg	0,150
Ouă	buc.	10,0	Esență lămîie	l	0,010
Sare	kg	0,070	Apă	l	2,10

b) *Pentru presărat :*

Zahăr	kg	0,30
Miez de nucă	kg	0,20

17 — Colac cu lapte

Colacul cu lapte este un produs tradițional cu o putere calorică ridicată. Se fabrică din făină albă de grîu tip 600, zahăr, lapte, margarină, ouă, drajdie comprimată proaspătă, ulei comestibil, zahăr vanilat, sare și apă.

Pentru 100 kg produs finit se folosesc următoarele cantități de materii prime și auxiliare : făină albă de grîu tip 600, 61 kg, drojdie proaspătă comprimată 3,8 kg, zahăr tos 18,8 kg, zahăr vanilat 0,600 kg, margarină 7,8 kg, lapte lichid 33 l, ulei comestibil 3,8 l, ouă de găină cl. I 96 buc. și 4 kg clorură de sodiu.

Produsul se prepară în două faze : maia și aluat.

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 30 kg făină, 3,8 kg drojdie comprimată proaspătă, zahăr tos 2,8 kg și lapte lichid 18 l.

Se amestecă totul timp de 8—12 min pînă se obține o pastă omogenă ; se lasă apoi la fermentare timp de 70—90 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea este de 18—2,5 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din maia peste care se adaugă restul de 31 kg făină, 16,00 kg zahăr tos, 0,600 kg zahăr vanilat, margarină 7,8 kg, ulei comestibil 3,8 l, 96 ouă de găină calit. I, 4 kg clorură de sodiu

şi 15 l lapte lichid. Se amestecă totul într-un malaxor timp de 12—15 min.

În funcţie de calitatea făinii, aluatul se refrămîntă timp de 1—2 min şi se lasă la fermentat 1½—2½ ore la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2,3—2,7 grade de aciditate.

Divizarea se face manual sau mecanic, în bucăţi de 330 g; se lasă la fermentat 2—4 min. Fiecare bucată de aluat se modelează într-un fitil rotund cu diametrul de 1 cm. Acest fitil se înfăşoară pe merdea la o distanţă de 4—6 mm între spirale de aluat. Merdeaua şi fitilul înfăşurat pe ea se rostogoleşte pe masă pentru a se uniformiza grosimea aluatului. Aluatul de pe merdea se unge la suprafaţă cu ulei şi apoi se rostogoleşte peste un strat de zahăr tos, pînă cînd zahărul se fixează pe suprafaţa aluatului într-un strat uniform.

Merdeaua cu aluat se coace prin învîrtire deasupra unei flăcări pînă cînd produsul capătă o culoare brună, specifică zahărului caramelizat.

După coacere, merdeaua se ţine în poziţie verticală cca. 2—3 min, după care colacul se scoate de pe merdea şi se lasă să se răcească.

După răcire, colacii se ambalează în celofan şi se livrează la centrele de vînzare.

18 — Cozonac bucovinean

Cozonacul bucovinean se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, apă, lapte praf, zahăr tos, margarină, ulei, ouă, stafide, etylvanilină, esenţă de lămîie, brînză de vaci şi griş.

Cozonacul bucovinean se prepară în două faze: maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază:

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină albă, 7 kg drojdie comprimată, 3 kg lapte praf, 5 kg zahăr tos şi cca 24 l apă.

În cuva unui malaxor se introduce făina, drojdia, laptele praf, zahărul tos şi apa şi se frămîntă totul 10—12 min pentru obţinerea unei paste omogene. Se lasă apoi la fermentat 40—50 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 50 kg făină, 2,790 kg drojdie comprimată, 1,30 kg sare, 18,875 kg margarină, 20 kg zahăr tos, 5,2 l ulei, 155 ouă, 6 kg stafide, 0,615 l esență de lămîie, 0,064 kg etylvanilină și cca 10 l apă, în următoarea ordine : făina, drojdia, sarea, zahărul, ouăle și esențele ; se frămîntă 7—8 min, după care se adaugă margarina și uleiul și se continuă frămîntarea încă 7—8 min. La finele frămîntării se adaugă și stafidele pentru a se îngloba în masa aluatului obținut ; se lasă la fermentat 90—100 min la temperatura de 31—32 °C. În timpul fermentării se face o refrămîntare de cca 1 min.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din : 81,430 kg brînză grasă proaspătă de vaci, 5,210 kg griș, 2,2 kg lapte praf, 32 kg zahăr tos, 256 ouă, 18,10 kg stafide, 0,615 l esență de lămîie, 0,014 kg etylvanilină și cca 13 l apă, astfel :

Brînza de vaci se amestecă cu zahărul tos și ouăle ; se amestecă pînă se obține o pastă omogenă spumoasă. Se adaugă apoi grișul opărit cu laptele. În continuare, se adaugă și esențele și stafidele care se înglobează în întreaga masă a umpluturii.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți a cîte 600 g care se împart în trei bucăți : două a cîte 175 g și una a 250 g. Acestea se modelează rotund și se lasă la fermentat 4—5 min.

Bucățile de aluat a 175 g se întind sub formă de foaie cu diametrul de 230 mm. Una din foi se așază într-o formă rotundă și se acoperă cu un strat de umplutură, 50% din cantitatea de umplutură ; se aplică foaia a doua, peste care se adaugă restul de umplutură. Din bucata de aluat de 250 g se modelează două fitile care se răsucesc și se așază în jurul formei ; cea de a doua bucată de aluat se modelează în fitile și se așază sub formă de grătar din doi în doi cm.

Proporția între aluat și umplutură este de 52% aluat și 48% umplutură. Înainte de a introduce foaia de aluat și umplutura se așază o hîrtie pergaminată.

Tăvile de aluat se lasă la fermentarea finală 70—80 min la temperatura de 32—34 °C.

După fermentarea finală, aluatul se unge cu ou la suprafață și apoi tăvile se introduc în cuptor la temperatura de 180—200 °C timp de 50—60 min. După coacere, produsele se scot din tăvi fără a li se îndepărta hîrtia pergaminată. Produsul finit are greutatea de 1 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină	kg	3,07	Ouă pentru uns	buc.	1,9
Drojdie	kg	0,30	Stafide	kg	0,740
Sare	kg	0,04	Esenţă lămîie	l	0,380
Lapte praf	kg	0,16	Etylvanilină	kg	0,0024
Margarină	kg	0,56	Brînză de vaci	kg	2,50
Zahăr	kg	1,75	Griş	kg	0,160
Ulei	l	0,16	Apă	l	1,150
Ouă	buc.	12,6			

19 — Baton transilvănean

Batonul transilvănean se fabrică din făină de grîu tip 600, drojdie comprimată, lapte praf, margarină, ouă, esenţă de rom, germeni de grîu, apă, sare comestibilă şi zahăr.

Procesul tehnologic de preparare a acestui baton se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 30 kg făină, 0,7 kg drojdie şi 18 l apă. Se frămîntă 8—10 min şi se lasă la fermentat timp de 130—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 34 kg făină, 0,7 kg drojdie, 0,6 kg sare, 0,6 kg lapte praf, 35 ouă, 9,2 kg zahăr şi 15 l apă. Se frămîntă 6—8 min şi se adaugă şi *2,5 kg margarină* continuîndu-se frămîntarea 5—6 min. Se lasă la fermentat 35—50 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea este de 2,8 grade.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din 6 kg germeni de grîu, 3 kg zahăr tos şi 0,08 l esenţă de rom, care se umectează după caz cu 1—2 l apă fiartă şi răcită la 35—40 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi mari de 3,45 kg se modelează rotund şi se lasă în repaus 10—15 min. Se divizează apoi în bucăţi mici a 0,115 kg, se rotunjesc, se dă forma ovală şi se

întinde sub formă de foaie groasă de 4—5 mm. Peste foaie se așază umplutura și se rulează sub formă de baton lung de 22—23 cm, se așază pe tăvi pentru fermentat și copt.

Fermentarea durează 40—50 min la temperatura de 31—33 °C. Coacerea se face la temperatura de 250—260 °C timp de 15—20 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat* :

Făină	**kg**	**6,4**	**Zahăr**	**kg**	**0,920**
Drojdie	**kg**	**0,140**	**Margarină**	**kg**	**0,25**
Sare	**kg**	**0,06**	**Ouă**	**buc.**	**3,52**
Lapte praf	**kg**	**0,06**	**Apă**	**l**	**3,30**

b) *Pentru umplutură* :

Esență de rom	**l**	**0,08**	**Zahăr**	**kg**	**0,300**
Germeni de grîu cruzi sau		**0,6**	**Apă**	**l**	**0,2**
Germeni uscați	**kg**	**0,56**			

B — CHECURI

1 — Chec cu albuș de ou

Checul cu albuș de ou se prepară din făină albă tip 600, albuș de ou, zahăr, ulei comestibil, esență de lămîie, fructe confiate și praf de copt.

Procesul tehnologic de preparare a acestui chec se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *32,4 kg albuș de ou și 32,4 kg zahăr tos*, care se amestecă 15—20 min pînă se formează o pastă spumoasă.

Peste spumă se adaugă 32,4 kg făină, 12,8 l ulei, 0,6 l esență de lămîie, 1,5 kg praf de copt ; se omogenizează 10—15 min și se adaugă și 9 kg fructe confiate din coji de portocală, continuîndu-se amestecarea încă 2—4 min.

Pasta astfel preparată se toarnă în tăvi pentru copt. Coacerea se face la temperatura de 190—200 °C timp de 40—45 min. După coacere şi răcire, se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru obţinerea unui produs finit de 400 g bucata, în fiecare tavă se toarnă 440 g pastă.

2 — Chec cu lapte

Checul cu lapte se fabrică din făină albă tip 600, zahăr, ulei comestibil, lapte praf, ouă, stafide, rahat, sare, esenţă de rom, carbonat de amoniu, acid citric şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui chec se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva maşinei de amestecat se pun 20 kg zahăr farin şi 200 ouă ; se amestecă 10 min şi se mai adaugă *12 l ulei, 2 l lapte lichid, 0,6 l esenţă de rom, 0,2 kg sare, 0,6 kg carbonat de amoniu împreună cu 0,100 kg acid citric.*

Se amestecă bine pînă se obţine o pastă omogenă. Peste această pastă se adaugă treptat *48 kg făină* şi se mai amestecă 10—15 min după care se adaugă *10 kg rahat* şi *7 kg stafide,* continuîndu-se amestecarea încă 3—5 min.

Compoziţia se toarnă în tăvi pentru copt. În fiecare tavă se toarnă cîte 0,480 kg compoziţie în vederea obţinerii unui produs finit de 0,400 kg bucata.

Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C timp de 35—40 min. După coacere şi răcire se pudrează cu zahăr farin şi se ambalează în coli de celofan.

3 — Chec cu smîntînă

Checul cu smîntînă se prepară din făină albă tip 550, drojdie comprimată, zahăr tos, ouă, sare, smîntînă, unt, untură, fructe confiate, rahat, esenţe, ulei comestibil şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a checului cu smîntînă se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 27,2 kg făină, 1,620 kg drojdie comprimată, 0,500 kg zahăr tos, 100 ouă și cca. 8 l apă.
În cuva unui malaxor se amestecă făina, drojdia, zahărul, ouăle separate de coajă și apa, timp de 8—10 min și se lasă la fermentare timp de 35—50 min la temperatura de 29—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maia se adaugă 13 kg făină, 17,5 kg zahăr, 200 ouă separate de coajă, 0,100 kg sare, 2 kg smîntînă, 6,400 kg unt, 6,400 kg untură, 7,4 kg fructe confiate, 11,200 kg rahat, 0,050 l esență de frișcă sau 0,250 l esență de lămîie sau vanilie și cca 4,5 l apă.

Se frămîntă 8—10 min maiaua, restul de făină, zahărul, ouăle, sarea, smîntîna și apa; se adaugă grăsimile, untul și untura, și se continuă frămîntarea 5—6 min pînă la înglobarea lor în aluat și formarea unei paste omogene. Înainte de terminarea frămîntării se adaugă fructele confiate și rahatul.

Se lasă la fermentare timp de 25—40 min la temperatura de 31—33 °C. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 550—560 g care se așază în tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—50 min la temperatura de 32—33 °C și la umiditatea relativă de 85—90%.

Coacerea se face în cuptor Dampf, la temperatura de 190—200 °C, timp de 40—50 min la 200—220 °C în zona I și 185—190 °C în zona a II-a pentru cuptorul mecanic.

După coacere, produsul finit se răcește și se ambalează în pungi de polietilenă perforate.

Tăvile pentru copt au următoarele dimensiuni: lungimea la partea superioară 30 cm și 29 cm la partea inferioară, lățimea la partea superioară 7 cm și 5,5 cm la partea inferioară, iar înălțimea 7 cm.

4 — Chec caramel

Checul caramel se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ulei comestibil, zahăr caramel, ouă, sare comestibilă, scorțișoară, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu și apă.

Procesul tehnologic de preparare a checului caramel se desfăşoară într-o singură fază. Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun 19,5 kg zahăr, 300 ouă şi se amestecă timp de 25—30 min pînă se obţine o pastă spumoasă peste care se adaugă *1 kg bicarbonat de sodiu, 0,200 kg carbonat de amoniu, 0,220 kg sare* şi se amestecă încă 5—6 min, după care se adaugă *siropul de zahăr*. În timp ce se amestecă se adaugă treptat *55 kg făină şi 2,5 l apă* amestecîndu-se încă 8—10 min.

Siropul de zahăr se prepară din 20,0 kg zahăr din care o parte (5 kg) se transformă în caramel, pînă la culoarea de caramel închis, fără să fie ars, peste care se pun *5 l apă, 0,600 kg scorţişoară şi 4,5 l ulei.*

Compoziţia se toarnă în tăvi paralelipipedice ; în fiecare tavă se toarnă 280 g compoziţie pentru a obţine un produs finit de 250 g.

Coacerea se face la 160—180 °C timp de 30—35 min. După coacere, produsul finit se presară cu zahăr farin şi se ambalează în pungi de celofan.

5 — Chec marmorat

Checul marmorat cu cacao se fabrică din făină albă tip 550, zahăr tos, lapte praf, ouă, margarină, cacao, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, acid citric, etylvanilină, esenţă de rom şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a checului marmorat cu cacao se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Se separă de coajă 511 ouă şi se introduc în cuva unui bătător cu 61,625 kg zahăr tos, 3 kg lapte, 38,350 kg margarină. Se amestecă 8—10 min. Se introduce şi restul de *4,650 kg lapte praf, 0,465 kg bicarbonat de sodiu, 0,230 kg carbonat de amoniu, 0,135 l etylvanilină, 100 kg făină, cca 62 l apă şi 0,230 l acid citric.*

Se amestecă totul 5—8 min, pînă se obţine o pastă omogenă.

Din pasta obţinută se separă 1/3 parte şi se amestecă cu 0,930 l esenţă de rom şi 2,325 kg cacao.

Compoziţia neamestecată cu cacao şi cea amestecată se toarnă concomitent şi proporţional în tăvi pentru copt. În fiecare tavă se toarnă 330—340 g pastă.

După coacere şi răcire, produsul trebuie să aibă 300 g/bucată.

Tăvile au lungimea de 20 cm, lățimea de 5,5 cm și înălțimea de 5 cm.

Coacerea produselor se face în cuptor Dampf la temperatura de 180—185 °C timp de 35—40 min; în zona I 200—210 °C, în zona a II-a 190—195 °C.

Produsele coapte și răcite se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	4,300	Pudră de cacao	kg	0,100
Zahăr tos	kg	2,65	Bicarbonat de sodiu	kg	0,02
Lapte praf	kg	0,330	Carbonat de amoniu	kg	0,01
Ouă	buc.	22	Acid citric	kg	0,01
Margarină	kg	1,80	Esență de rom	l	0,04
			Apă	l	2,70

6 — Chec cu smîntînă și cacao

Checul cu smîntînă și cacao se prepară din făină albă tip 600, ouă, zahăr, miez de nucă, vanilină, carbonat de amoniu, smîntînă și cacao.

Procesul tehnologic de preparare a acestui chec și cacao se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui amestecător se *pun 800 ouă* și se amestecă 10—12 min pînă se formează o pastă omogenă. Peste ouă se adaugă *60 kg zahăr* și se mai amestecă 10—15 min, după care se adaugă *40 kg smîntînă,* continuîndu-se amestecarea încă 6—7 min. În timp ce se amestecă se adaugă *100 kg făină* și încă *40 kg smîntînă.* Se amestecă 15—20 min pînă se obține un aluat care curge. Se face proba cu o lingură de aluat pus pe o farfurie, aluat care trebuie să se lățească de 4—6 mm. În caz că nu s-a obținut această consistență, se adaugă smîntînă, sau după caz făină, pînă se obține consistența dorită.

În continuare, se adaugă, în timp ce se amestecă, *0,050 kg vanilină, 0,600 kg carbonat de amoniu și 20 kg miez de nucă tăiat fin.*

Se împarte compoziția în două părți egale; în prima parte se adaugă cacao și se amestecă pînă la omogenizare.

În tava unsă cu ulei și tapisată cu făină se pun cîte două straturi alternativ din cele două părți de aluat cu cacao și fără cacao. ultimul strat va fi cel cu cacao, iar primul strat cel fără cacao.

În fiecare tavă se pune 0,650 kg, 0,910 kg sau 1,300 kg compoziție pentru a se obține un produs finit de 0,500 kg, 0,700 kg și respectiv de 1,000 kg bucata.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C timp de 35—45 min.

După scoaterea din cuptor produsul se presară cu zahăr pudră.

În loc de nucă se pot folosi *30 kg stafide sau 45 kg fructe confiate (ori 35 kg rahat), sau 10 kg stafide și 25 kg fructe confiate.* În loc de nucă se mai poate folosi *5 kg stafide, 15 kg fructe confiate și 10 kg rahat.*

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,8	Etylvanilină	kg	0,0025
Ouă	buc.	38,40	Carbonat de amoniu	kg	0,030
Zahăr	kg	2,88	Pudră de cacao	kg	0,600
Miez de nucă	kg	0,96	Smîntînă	kg	1,920

b) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	0,500

7 — Chec cu stafide

Checul cu stafide se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, margarină, ouă, esență de lămîie, esență de rom, carbonat de amoniu, acid citric și stafide.

Pentru o șarjă de 30 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Se separă de coajă *96 ouă* și se introduc în cuva unui bătător împreună cu *6,420 kg zahăr ;* se amestecă pînă se obține o pastă spumoasă. Aceasta se introduce în cuva unui malaxor, unde se amestecă cu *6,30 kg margarină* timp de 15—20 min. Se adaugă apoi *10,800 kg făină* în timp ce se amestecă, în vederea formării unei paste omogene. În continuare, se adaugă *6 kg stafide, 0,135 kg carbonat de amoniu, 0,021 kg acid citric dizolvat în 0,400 l apă, 0,180 l esență de lămîie, 0,180 l esență de rom* și se continuă frămîntarea încă 3—5 min în vederea uniformizării compoziției.

Pasta astfel formată se toarnă în forme în cantități de 560—570 g pastă, astfel ca după coacere produsul finit să aibă 500 g bucata.

Dimensiunile formelor sînt următoarele :
— lungimea la partea inferioară 205 mm ;
— lungimea la partea superioară 230 mm ;
— lățimea la partea inferioară 65 mm ;
— lățimea la partea superioară 85 mm ;
— înălțimea 65 mm.

Formele cu aluat se introduc în cuptor la temperatura de 180—190 °C timp de 40—45 min pentru cuptorul Dampf și 46—48 min la temperatura de 109—200 °C pentru zona I și 185—195 °C zona a II-a la cuptoarele mecanice.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan imprimat.

8 — Chec cu stafide și fructe confiate

Checul cu stafide și fructe confiate se fabrică din făină albă tip 600, zahăr tos, margarină, ouă, esență de lămîie și rom, acid citric, carbonat de amoniu, stafide și fructe confiate.

Pentru o șarjă de 30 kg produs finit rețeta de bază este următoarea :

Se separă de *coajă 96 ouă* și se pun împreună cu *6,420 kg zahăr* în cuva unui bătător ; se amestecă timp de 45—50 min pînă se obține o pastă spumoasă. Se trece pasta spumoasă în cuva unui malaxor, peste pastă se adaugă *6,300 kg margarină* și se continuă amestecarea timp de 15—20 min. Peste acest amestec se adaugă treptat, în timp ce se malaxează, *10,800 kg făină* ; se continuă amestecarea pînă se obține o pastă omogenă. Peste această pastă se adaugă *1,80 kg stafide, 4,2 kg fructe confiate (2,1 kg cireși și 2,1 kg de sfeclă), 0,135 kg carbonat de amoniu, 0,021 kg acid citric dizolvat în 100 g apă, 0,180 l esență de lămîie și 0,180 l esență de rom.*

După obținerea unui amestec omogen (cca 3—5 min) se toarnă pasta în forme. În fiecare formă se toarnă 560—570 g pastă, în vederea obținerii, după coacere, a 500 g produs finit.

Formele în care se efectuează coacerea au următoarele dimensiuni :
— lungimea la partea superioară — 230 mm ;
— lungimea la partea inferioară — 205 mm ;
— lățimea la partea inferioară — 65 mm ;
— lățimea la partea superioară — 85 mm ;
— înălțimea — 65 mm.

Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C timp de 40—45 min în cuptorul Dampf în timp de 46—48 min la temperatura de 190—200 °C pentru zona I și 185—195 °C pentru zona a II-a în cuptorul mecanic. După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească pînă la temperatura mediului ambiant, după care se ambalează în pungi de celofan imprimate.

9 — Chec cu fructe confiate

Checul cu fructe confiate se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, margarină, ouă, esență de lămîie, esență de rom, carbonat de amoniu, acid citric și fructe confiate.

Rețeta de fabricație pentru o șarjă de 30 kg produs finit este următoarea :

Se separă de coajă *96 ouă* și se pun împreună cu *6,420 kg zahăr* în cuva unui bătător. Se bate zahărul împreună cu ouăle timp de 45 min pînă se obține o pastă spumoasă.

Pasta spumoasă se trece în cuva unui malaxor și în ea se pun *6,300 kg margarină* și se amestecă timp de 15—20 min. Peste amestecul de ouă, zahăr și margarină se adaugă treptat, în timp ce se amestecă, *10,80 kg făină ;* se continuă amestecarea pînă se obține o pastă omogenă. Se adaugă apoi *6 kg fructe confiate diferite (3 kg de cireșe și 3 kg de sfeclă), 0,135 kg carbonat de amoniu, 0,021 kg acid citric dizolvat în 100 g apă, 0,180 l esență de lămîie și 0,180 l esență de rom.*

Se continuă frămîntarea încă 3—5 min și apoi pasta obținută se toarnă în tăvi. În fiecare tavă se toarnă 560—570 g pastă pentru a obține, după coacere, un produs finit de 500 g pentru fiecare bucată de chec. Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C timp de 40—45 min pentru cuptorul Dampf și timp de 46—48 min la temperatura de 190—200°C pentru zona I și 185—195 °C pentru zona a II-a în cuptorul mecanic.

După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească pînă la temperatura mediului ambiant, după care se ambalează în pungi de celofan imprimat.

Tăvile în care se coc produsele au următoarele dimensiuni :

— lungimea la partea inferioară — 205 mm ;
— lungimea la partea superioară — 230 mm ;
— lățimea la partea inferioară — 65 mm ;
— lățimea la partea superioară — 85 mm ;
— înălțimea — 65 mm.

10 — Chec cu stafide şi rahat

Checul cu stafide şi rahat se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, margarină, ouă, esenţă de lămîie, esenţă de rom, carbonat de amoniu, acid citric, stafide şi rahat.

Procesul tehnologic pentru o şarjă de 30 kg produs finit şi reţeta de bază este următoarea :

Se separă de coajă *96 ouă* şi se pun împreună cu *6,420 kg zahăr* în cuva unui bătător ; se amestecă timp de 45 min pînă se obţine o pastă spumoasă.

Această pastă spumoasă se trece în cuva unui malaxor peste care se adaugă *6,300 kg margarină* şi se amestecă 15—20 min. În continuare se adaugă treptat *10,80 kg făină* şi se amestecă pînă se obţine o pastă omogenă. Peste acest amestec se adaugă *3 kg stafide şi 3 kg rahat, 0,135 kg carbonat de amoniu şi 0,021 kg acid citric dizolvat în 10 g apă, 0,180 l esenţă de lămîie şi 0,180 l esenţă de rom.*

Se continuă frămîntarea timp de 3—5 min ; compoziţia astfel obţinută se toarnă în forme, în vederea obţinerii checurilor de 500 g bucata (fig. 8).



Fig. 8. Chec cu stafide şi rahat de 500 g bucata.

Dimensiunile formelor sînt :

— lungimea la partea inferioară — 205 mm ;
— lungimea la partea superioară — 230 mm ;

— lățimea la partea inferioară — 65 mm ;
— lățimea la partea superioară — 85 mm ;
— înălțimea — 65 mm.

Formele cu aluat se introduc în cuptor la temperatura de 180—190 °C timp de 40—45 min pentru cuptorul Dampf și de 46—48 min la temperatura de 190—200 °C pentru zona I și 185—195 °C pentru zona a II-a, la cuptorul mecanic.

După coacere, produsele se scot din tăvi, se răcesc pînă la temperatura mediului ambiant și apoi se ambalează fiecare bucată în pungi de celofan imprimate.

C — RULADE, DIVERSE PRODUSE CU UMPLUTURI ȘI BRIOȘI

1 — Ruladă cu cremă — Rețeta I

Rulada cu umplutură de cremă se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, ouă, plantol, esențe, coloranți, acid citric, cacao și gem de zmeură.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea blatului

Blatul se prepară din 100 kg făină, 73,330 kg zahăr tos și 3 166 ouă.

Se separă ouăle de coajă și se introduc în cuva bătătorului împreună cu zahărul tos și se bate pînă se formează o spumă. După spumare, se adaugă treptat făina, în timp ce se amestecă în același sens pînă se înglobează în masa spumoasă întreaga cantitate.

Amestecul de ouă, zahăr și făină se toarnă pe tava de copt pe care a fost așezată în prealabil hîrtie pergaminată. Pentru o tavă se folosește cca 600 g pastă, care se întinde într-un strat subțire și se introduce imediat în cuptor.

Tava are lungimea de 42 cm, lățimea de 37 cm și înălțimea de 1,5 cm.

Prepararea cremei

Plantolul și zahărul farin se amestecă în cuva mașinei de bătut cca 40 min pînă se obține un amestec spumos. Peste acest amestec spumos se adaugă esențele, acidul citric, coloranții și cacaoa, în funcție de sortiment, după următoarele *rețete, pentru 100 kg făină :*

Denumirea materialului	U/M	Cremă de portocale	Cremă de zmeură	Cremă de cacao
Plantol	kg	66,660	66,660	61,660
Zahăr farin	kg	66,660	66,660	61,660
Esență portocală	l	0,060	0,060	—
Acid citric	kg	0,023	0,023	—
Colorant alimentar	kg	(tartrazină)	(amarand)	—
Esență de rom	l	—	—	0,060
Cacao	kg	—	—	10,0

Tăvile cu pastă se introduc în cuptorul încălzit la temperatura de 180—200 °C, coacerea durînd 7—9 min. După coacere, blaturile se răcesc cca 30 min, se înlătură hîrtia de pe partea inferioară, se așază umplutura și se rulează.

Porționarea se face după cca 2 ore de la umplere, astfel :

— pentru rulada de 0,175 kg buc. : lungimea de 10 cm și diametrul ruloului de 7 cm ;

— pentru rulada de 0,350 kg buc. : lungimea de 20 cm și diametrul ruloului de 7 cm.

Produsul astfel porționat se așază pe o bucată de carton și se ambalează în celofan imprimat.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Denumirea materialului	U/U	Șarjă de 10 kg		
		portocale	zmeură	cacao
	a) Pentru blaturi			
Făină	kg	3	3	3
Zahăr tos	kg	2,2	2,2	2,2
Ouă	buc.	95,5	95,5	95,5
	b) Pentru cremă :			
Plantol	kg	2,0	2,0	0,185
Zahăr pudră	kg	2,0	2,0	0,185
Esență portocală	l	0,0018	—	—
Esență de zmeură	l	—	0,0018	—
Esență de rom	l	—	—	0,0018
Acid citric	kg	0,0069	0,0069	—
Colorant alimentar	kg	0,0015	0,0009	—
Cacao	kg	—	—	0,3

Proporția între blat și cremă este următoarea :

— pentru rulada de 0,175 kg bucata — blat 62% și cremă 38% ;
— pentru rulada de 0,350 kg bucata — blat 62% și cremă 38% ;

2 — Ruladă cu umplutură de pastă de fructe — Rețeta I

Rulada cu umplutură cu pastă de fructe se prepară din făină albă tip 600, zahăr tos, gem de fructe, marmeladă sau magiun.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea blatului

Blatul se prepară din *100 kg făină, 73,075 kg zahăr tos și 3 653 ouă.*

Se separă ouăle de coajă și se introduc în cuva unui bătător împreună cu zahărul tos. Se bate cca 20 min pînă se obține o pastă spumoasă peste care se adaugă treptat făină și se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Acest amestec se toarnă pe o tavă, care a fost capitonată cu hîrtie pergaminată. Pe o tavă se așază cca 600 g aluat.

Dimensiunile tăvilor sînt : lungimea 42 cm, lățimea 37 cm și înălțimea 1,5 cm.

Tăvile cu aluat se introduc în cuptor timp de 7—9 min, la temperatura de 190—200 °C. După coacere, blaturile se răcesc cca 30 min, se înlătură hîrtia de la coacere și se așază pe foaie umplutura, apoi se rulează. Porționarea produselor se face după cca două ore de la rulare.

Pentru rulada de 0,175 kg fiecare bucată are lungimea de 10 cm și diametru de 7 cm. Pentru bucata de 0,350 kg, lungimea este de 20 cm și diametrul de 7 cm.

Fiecare bucată de ruladă se așază pe un carton și se ambalează în celofan imprimat.

Prepararea umpluturii

Pentru rulada cu umplutură de pastă de fructe se folosește gemul de caise, cireșe, vișine sau prune, marmeladă de caise, vișine, prune sau diferite amestecuri, magiun de caise, vișine, prune sau amestec.

Înainte de întinderea pastei de fructe pe blatul de ruladă, aceasta se va amesteca bine şi se vor înlătura eventualele cozi sau sîmburi din fructele respective.

Pentru 100 kg făină se folosesc 180 kg pastă de fructe.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru blat :*

Făină	kg	2,60	Ouă	buc.	85
Zahăr tos	kg	1,90			

b) *Pentru umplutură :*

		175 g	350 g
Pastă de fructe (gem, marmeladă sau magiun)	kg	4,70	4,70

Proporţia de umplutură este de 45%, iar de blat 55%.
Analiza se efectuează la întreaga ruladă.

Ruladă umplută cu cremă sau pastă de fructe

Rulada umplută cu cremă sau pastă de fructe se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ulei comestibil, miere de albine, ouă, amidon, bicarbonat de sodiu, acid citric, etylvanilină, sare comestibilă, plantol, esenţă de lămîie, vişină, portocală, trandafir sau diferite uleiuri, coloranţi alimentari, cacao, pastă de fructe, lapte praf şi esenţă de rom.

Procesul tehnologic de preparare a ruladei cu umplutură de cremă sau pastă de fructe se desfăşoară următor sortimentului :

3 — Ruladă cu cremă reţeta II.
4 — Ruladă cu cacao reţeta II.
5 — Ruladă cu pastă de fructe reţeta II.

3 — Ruladă cu cremă — Reţeta II-a

Rulada cu cremă pentru 100 kg produs se prepară din : 23 kg făină, 20 kg zahăr tos, 4,5 l ulei comestibil, 2,25 kg miere de albine, 450 ouă, 0,54 kg amidon, 0,400 bicarbonat de sodiu, 0,38 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină, 0,1 kg sare, 27,75 kg zahăr farin, 19 kg plantol, esenţă de lămîie, vişină, portocală sau trandafir 0,25 l sau 0,025 l uleiuri eterice diferite, 0,001 coloranţi alimentari.

În cuva unui bătător se pun 225 *ouă* care se amestecă 10—12 min. Se adaugă *5—8 l apă, 2,25 kg miere, 20 kg zahăr* și se continuă amestecarea 5—6 min. Se oprește amestecarea și se adaugă *23 kg făină* și se amestecă 3—5 min, adăugîndu-se în continuare 225 *ouă*; se mai amestecă 5—6 min, apoi se adaugă *0,54 kg amidon, 0,40 bicarbonat de sodiu, 0,38 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină, 0,1 kg sare și 0,001 kg diferiți coloranți,* corespunzător aromelor folosite.

Pentru a obține un blat simplu, cu o singură culoare, se folosește un singur colorant. Pentru a obține un blat marmorat, se folosesc două creme deodată, colorate diferit.

Pasta preparată se toarnă pe tăvi care au fost căptușite cu hîrtie pergaminată.

Coacerea se face la temperatura de 240—260 °C timp de 20—30 min.

După coacere și răcire, blatul se separă de hîrtie și se unge cu cremă de portocală, lămîie, vișină, trandafir, etc.

Prepararea cremei

Crema se prepară din 27,75 kg zahăr farin, 19 kg plantol, 0,25 l esență de portocală, lămîie, vișină, trandafir etc. sau 0,025 l uleiuri eterice diferite, în funcție de sortiment și colorantul folosit.

După ungerea blatului cu crema preparată acesta se rulează sub formă de cilindru. Foaia are o grosime de 4—8 mm și grosimea cremei 3—6 mm.

După răcirea și întărirea cremei, cilindrul se taie în bucăți, conform sortimentului stabilit, astfel :

— *Ruladă simplă cu creme diferite de 0,300 kg :* formă cilindrică lungă de 16 cm și diametrul de 6,5 cm. Se ambalează în celofan imprimat ;

— *Ruladă marmorată cu cremă diferită, de 0,300 kg :* formă cilindrică, lungă de 16 cm și cu diametrul de 6,5 cm. Se ambalează în celofan imprimat ;

— *Ruladă marmorată cu cremă de 0,150 kg* bucata : formă cilindrică lungă de 10 cm și diametrul de 5 cm. Se ambalează în celofan imprimat ;

— *Ruladă (miniruladă) umplută cu cremă diferită de 0,050 kg bucata :* formă cilindrică lungă de 8 cm și diametrul de 3,5 cm. Se ambalează în celofan imprimat ;

— *Ruladă fursec de 0,050 kg bucata :* de formă cilindrică lungă de 8 cm, diametrul de 3,5 cm, ambalate cîte 5 bucăți diferite fiecare în celofan imprimat și apoi în cutii sau anvelope de 0,250 kg bucata.

4 — Ruladă cu cacao — Rețeta a II-a

Rulada cu cacao se pregătește pentru 100 kg produs, din : 23 kg făină, 20 kg zahăr tos, 4,5 l ulei comestibil, 2,25 kg miere de albine, 450 ouă, 0,54 kg amidon, 0,40 kg bicarbonat de sodiu, 0,150 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină, 0,1 kg sare comestibilă, 22 kg zahăr farin, 21 kg plantol, 2 kg cacao, 2 kg lapte praf și 0,22 l esență de rom.

Procesul tehnologic de preparare a ruladei cu cacao se desfășoară astfel :

În cuva unui bătător se pun 225 *ouă*, se amestecă 8—10 min și se adaugă *3—6 l apă, 2,25 kg miere, 20 kg zahăr tos* ; se amestecă 5—6 min apoi se oprește amestecătorul și se adaugă *20 kg făină* ; se amestecă 3—5 minute și se adaugă și restul de 225 *ouă*. Se mai amestecă 5—6 min și se adaugă și cacaoa amestecată cu *3 kg făină, 0,54 amidon, 0,400 kg bicarbonat de sodiu, 0,150 kg acid citric, 0,1 kg sare*, continuîndu-se amestecarea 3—5 min împreună cu *0,01 kg etylvanilină.*

Pasta obținută se toarnă în tăvi căptușite cu hîrtie și se coc la temperatura de 240—260 °C timp de 25—30 min.

După coacere și răcire, se separă de hîrtie și blatul și se unge cu crema de cacao. Blatul este gros de 4—6 mm și stratul de cremă de 3—5 mm.

Se rulează sub formă de cilindru și se lasă să se întărească crema.

Crema de cacao se prepară din : *22 kg zahăr farin, 21 kg plantol, 2 kg cacao amestecat cu 2 kg lapte praf și 0,22 l esență de rom* care se omogenizează.

După răcire, cilindrul se taie în bucăți și se ambalează, realizîndu-se următoarele sortimente :

— *Ruladă simplă cu cremă de cacao, de 0,300 kg bucata*, are lungimea de 16 cm iar diametrul de 6,5 cm ; ambalare în celofan imprimat ;

— *Ruladă marmorată cu cremă de cacao, de 0,300 kg bucata*, de 16 cm lungime și 6,5 cm diametrul ; ambalarea în celofan imprimat ;

— *Ruladă simplă cu cremă de cacao de 0.150 kg bucata*, de 10 cm lungime și 5 cm diametrul ; ambalarea în celofan imprimat ;

— *Ruladă marmorată cu cremă de cacao de 0,150 kg bucata*, 10 cm lungime și diametrul de 5 cm ; ambalare în celofan imprimat ;

— *Ruladă (miniruladă) cu cremă de cacao de 0,050 kg bucata* de 8 cm lungime și 3,5 cm diametrul ; ambalare în celofan imprimat.

5 — Ruladă cu pastă de fructe — Rețeta a II-a

Rulada cu cremă de fructe se prepară pentru 100 kg produs, din : 23 kg făină, 20 kg zahăr tos, 4,5 l ulei comestibil, 2,25 kg miere, 450 ouă, 0,54 kg amidon, 0,40 bicarbonat de sodiu, 0,150 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină, 0,1 kg sare și 46,5 pastă de fructe.

În cuva unui amestecător se pun 225 *ouă, 2,25 kg miere și 20 kg zahăr* ; se amestecă 5—6 min. Se oprește amestecătorul și se adaugă *23 kg făină, 0,540 kg amidon, 0,40 kg bicarbonat de sodiu, 0,150 kg acid citric, 0,01 kg etylvanilină* ; se amestecă 5 min și se adaugă 225 ouă și 0,1 kg sare și se mai amestecă 5 min.

Pasta obținută se toarnă în tăvi căptușite cu hîrtie și se coace la temperatura de 240—260 °C timp de 25—30 min.

După coacere și răcire, se separă de hîrtie. Blatul obținut se unge cu pastă de fructe și se rulează sub formă de cilindru. Blatul are o grosime de 4—8 mm și stratul de pastă de 4—6 mm.

Pasta de fructe se realizează din *46,5 kg pastă de fructe* care se omogenizează 10—15 min. În caz că este nevoie, se poate adăuga și *1—2 l apă distilată.*

După întărirea pastei și stabilizarea produsului, cilindrul realizat se taie în bucăți, realizîndu-se următoarele sortimente :



Fig. 9. Ruladă cu pastă de fructe de 400 g bucata rețeta II.

— *Ruladă cu pastă de fructe (fig. 9), gem sau jeleu, de 0,400 kg bucata,* ambalate în anvelope de carton sau celofan, lungi de 20 cm și diametrul de 7,5 cm ;

— *Ruladă (miniruladă) de 0,050 kg bucata,* ambalate în celofan imprimat și așezate în anvelope, cu lungimea de 8 cm și diametrul de 3,5 cm.

6 — Melci cu gem de fructe

Melcii cu gem de fructe se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, lapte, ulei comestibil, ouă, miere, unt, apă, gem de fructe și esență de vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a melcilor cu gem de fructe se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 24,3 kg făină, 2,8 kg drojdie, 1,8 kg lapte praf și 11 l apă.

Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 24,3 kg făină, 0,46 kg sare, 5,6 kg zahăr, 175 ouă, 0,9 kg miere și 7 l apă. Se frămîntă 6—8 min și apoi se adaugă *6,5 l ulei și 0,019 l esență de vanilie.* Se frămîntă încă 4—6 min și se lasă la fermentat timp de 50—60 min la temperatura de 32—35 °C. Aciditatea finală este de 2,6 grade.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—5 kg și se modelează rotund. Se lasă la odihnă 5—10 min.

După odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie groasă de 6—7 mm, se unge cu *5,6 kg unt,* se presară cu *3,7 kg zahăr tos,* se împăturește și se lasă la fermentat 45—50 min la temperatura de 30—34 °C. După fermentare se întinde din nou sub formă de foaie groasă de 12—15 mm, se divizează în fitile late de 18—22 mm și se modelează sub formă de melc ; în golul de la mijloc se așază umplutura din gem de fructe.

La 80 g aluat se folosește 15 g umplutură. Înainte de folosire, gemul se amestecă timp de 10—15 min.

Produsele se așază în tăvi și se lasă la fermentarea finală 50—60 min, la temperatura de 33—35 °C.

Coacerea se face la temparatura de 190—200 °C timp de 20—25 min. Înainte de introducerea în cuptor, produsele se ung cu ou. La scoaterea din cuptor, produsele se ung cu sirop de zahăr.

7 — Melci cu brînză

Melcii cu brînză de vacă se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, zahăr, ulei comestibil, unt, ouă, miere, apă, esență de vanilie și brînză de vacă.

Procesul tehnologic de preparare a melcilor cu brînză de vacă se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs, se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 24,3 kg făină, 2,8 kg drojdie, 1,8 kg lapte praf și 12 l apă.

Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2,2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă 24,3 kg făină, 0,46 kg sare, 5,6 kg zahăr, 175 ouă și 0,9 kg miere ; se frămîntă 8—10 min și apoi se adaugă *6,5 l ulei și 0,020 l esență de vanilie*. Se mai frămîntă 6—8 min și se lasă la fermentat 50—60 min la temperatura de 32—34 °C. Aciditatea finală este de 2,2 grade.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund și se lasă la odihnă 5—10 min, după care aluatul se întinde sub formă de foaie groasă de 6—7 mm, se unge cu *5,6 kg unt* și se presară cu *3,7 kg zahăr tos*, se împăturește și se lasă la fermentat 45—50 min. la temperatura de 30—34 /C.

După fermentare, se întinde sub formă de foaie groasă de 12—15 mm și se divizează în fitile late de 18—22 mm, se modelează sub formă de melc și în golul de la mijloc se așază umplutura.

Umplutura se prepară din : *20 kg brînză proaspătă de vacă cu 2,6 kg zahăr* bine omogenizate. La 80 g aluat se folosește 22,6 g umplutură.

Produsele se așază apoi în tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 50—60 min la temperatura de 33—35 °C.

Coacerea se face la temperatura de 190—200 °C timp de 20—25 min.

Înainte de introducerea în cuptor, produsele se ung cu ou. La scoaterea din cuptor se spoiesc cu sirop de zahăr.

Siropul se prepară din : *2,60 kg zahăr și 2,6 l apă* care se fierb timp de 15—20 min.

8 — Melci cu nucă

Melcii cu nucă se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, lapte praf, ouă, margarină, esență de lămîie, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară în patru faze : maia, aluat, umplutură și sirop.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 6 kg drojdie și 32 l apă*. Se frămîntă 8—9 min și se lasă la fermentat timp de 60—80 min la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea finală este de 3—3,2 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 2,8 kg drojdie, 0,8 kg sare, 2,2 kg lapte praf, 25 kg zahăr, 220 ouă, 20 kg margarină, 0,12 kg etylvanilină, 0,4 l esență de rom și 6—8 l apă.*

Se frămîntă 14—15 min și se lasă la fermentat timp de 50—70 min la temperatura de 33—35 °C. Aciditatea finală este de 2,1 grade de aciditate.

Prepararea umpluturii

20 kg miez de nucă se mărunțește și se amestecă cu *42 kg* zahăr tos, *10 kg pesmet alb* și *0,2 l esență de rom.* Pentru formarea unei paste omogene se poate adăuga *1,5—2 l apă caldă.*

Prepararea siropului :

6,8 kg zahăr tos se amestecă cu 4 l apă ; se fierbe 25—30 min pînă la formarea unui fir prin depărtarea degetelor și eliminarea spumei.

Modelarea aluatului și aplicarea umpluturii. Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 0,500 kg și se modelează rotund. Se lasă la odihnă 5—6 min și se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară groasă de 7—10 mm, cu latura mare de 500 mm și latura mică de 300 mm.

Peste foaia întinsă se așază 200 g umplutură, lăsînd latura mare a foii fără umplutură cca 20 mm. Foaia cu umplutură se rulează sub formă de baton, pe latura mare. După rulare se încheie prin umezirea cu apă a porțiunii fără umplutură a foii mari. Batonul astfel rulat se divizează în 16 buc. cu lungimea de cca 30 mm. Bucățile de aluat divizate se așază pe tavă pentru fermentarea finală și coacere.

Fermentarea finală se face timp de 40—50 min la temperatura de 34—36 °C.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C timp de 14—16 min. La scoaterea din cuptor, produsele se ung la suprafață cu sirop cald. După răcire și zvîntare, produsele se ambalează cîte 5 buc. în pungă de polietilenă a 200 g punga cu produs.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat* :

Făină	kg	5,000	Margarină	kg	1,000
Drojdie	kg	0,440	Esență de rom	l	0,020
Sare	kg	0,040	Etylvanilină	kg	0,006
Lapte praf	kg	0,110	Ulei	l	0,050
Zahăr	kg	1,250	Apă	l	2,00
Ouă	buc.	11,000			

b) *Pentru umplutură* :

Miez de nucă	kg	1,000	Esență de rom	l	0,010
Pesmet alb	kg	0,500	Apă	l	0,100
Zahăr	kg	2,100			

c) *Pentru sirop* :

Zahăr	kg	0,340
Esență de rom	l	0,005
Apă	l	0,200

9 — Ruladă cu cremă de biovit

Ruladă cu cremă de biovit se fabrică din făină albă tip 600, zahăr tos, ouă, cacao, plantol, biovit, acid citric şi esenţă de lămîie. Procesul tehnologic de preparare a ruladei cu cremă biovit se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs finit se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva maşinii de amestecat se introduc *860 ouă, 19 kg zahăr* şi se amestecă timp de 15—20 min pînă cînd se formează o pastă spumoasă. În timp ce se amestecă, se introduc treptat cca 5 *l apă şi 28,5 kg făină precum şi 1,2 kg cacao.* Se frămîntă în continuare 6—7 min.

Compoziţia se trece în tăvi căptuşite cu hîrtie pergaminată sau imitaţie. Stratul compoziţiei în tavă trebuie să fie uniform, cu o grosime de 0,5—0,8 cm. Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 6—8 min.

Prepararea cremei

În cuva maşinii de bătut, se pun *6,5 kg plantol fluidizat şi 7 kg solid.* Se amestecă pînă se omogenizează, se adaugă *11,8 kg zahăr farin* şi se continuă amestecarea 15 min ; se adaugă în continuare *1,2 kg lapte praf, 3,5 kg biovit* şi după obţinerea unei paste omogene, se adaugă *0,15 kg acid citric amestecat cu 0,18 l esenţă de lămîie* ; după 3—4 min, crema se poate folosi.

Umplerea blaturilor cu cremă

După scoaterea din cuptor a tăvilor cu blaturile coapte, acestea se aşază unul peste altul şi se lasă pentru răcire şi umectare 15—20 min, apoi se separă hîrtia pergaminată lipită de blat. Peste blat se întinde crema în strat de 5—6 mm şi se rulează. Ruloul se poate diviza în greutăţi diferite de la 100 g la 500 g bucata.

După divizare, bucăţile de ruladă se ambalează în celofan.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru blat*

Făină	kg	2,850	Cacao	kg	0,120
Zahăr tos	kg	1,90	Apă cca	l	0,5
Ouă	buc.	86			

b) *Pentru cremă*

Zahăr farin	kg	1,180	Lapte praf	kg	0,120
Plantol	kg	1,35	Acid citric	kg	0,015
Biovit	kg	0,350	Esență de lămîie	l	0,018

c) *Pentru ruladă — produs finit*

Făină	kg	2,850	Biovit	kg	0,350
Zahăr	kg	3,08	Lapte praf	kg	0,120
Ouă	buc.	86	Acis citric	kg	0,015
Cacao	kg	0,120	Esență lămîie	l	0,018
Plantol	kg	1,350	Apă	l	0,5

10 — Tarte simple

Tartele simple se obțin din făină albă tip 550, zahăr măcinat, margarină, ouă, iaurt, sare comestibilă, carbonat de amoniu și esență de lămîie.

Procesul tehnologic se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă :

Se amestecă în cuva unui amestecător *71 kg făină, 17 kg zahăr măcinat, 22,5 kg margarină, 230 ouă, 0,299 kg carbonat de amoniu, 10 kg iaurt, 0,200 kg sare fină comestibilă și 1 l esență de lămîie.*

Se frămîntă totul timp de 30—35 min pînă cînd se obține un aluat de consistență tare, fraged. Aluatul se lasă la odihnă la temperatura de 6—8 °C, timp de 30—40 min. După odihnă, aluatul se divizează în bucăți de 5—6 kg și se întinde în foi groase de 3 mm.

Se decupează cu ajutorul unor forme de tăiat din tablă cu diametrul de 11 cm. Bucățile de aluat rotunde, decupate, se așază în forme pentru copt, care au forma rotundă, tronconică, cu diametrul mic de 4—8 cm și diametrul mare de 6—10 cm.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 20—22 min.

Tartele astfel obținute se pot consuma ca atare sau se umplu cu diferite creme.

Tartele coapte au greutatea de 0,025 kg bucata și o umiditate de max 5%.

11 — Tarte cu fructe

Tartele cu fructe se prepară din făină albă tip 550, margarină, sare comestibilă, ouă, zahăr, fructe proaspete, esență de vanilie și apă. Procesul tehnologic de preparare a tartelor cu fructe se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă:

În cuva unui malaxor se pun *55 kg făină, 25 kg margarină, 0,3 kg sare și 20 l apă.* Se frămîntă 15—20 min, pînă se formează un aluat de consistență tare, care se lasă la odihnă, la rece (8 °C) timp de 35—40 min. După odihnă, aluatul se divizează în bucăți de 2—3 kg se modelează rotund și se întinde în formă de foaie groasă de 5—6 mm, din care se decupează rondele cu diametrul de 6—7 cm. Se grupează rondelele două cîte două. Prima rondelă se unge cu ou și peste ea se așază cea de a doua. Înainte de lipirea celei de a doua rondele, se decupează din centrul ei un cerc cu diametrul de 3—4 cm.

Rondelele se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 140—150 °C, timp de 15—20 min.

Prepararea fructelor

Se formează un sirop din *3,6 kg zahăr tos și 2 l apă,* care se fierbe 20—25 min. La finele fierberii se adaugă *0,3 l esență de vanilie.* Fructele se spală, se înlătură sîmburii sau cozile, eventual se divizează și se însiropează timp de 40—50 min, după care se scurg și se pot folosi la tarte.

La scoaterea din cuptor, tartele se pudrează cu zahăr pudră și în mijlocul fiecărei bucăți se așază fructele, care se acoperă parțial cu sirop fiert și bine legat, apropiat de consistența mierii.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	5,50	Sare	kg	0,03
Margarină	kg	2,50	Apă	l	2,00

b) *Pentru uns:*

Ouă	buc.	5,0

c) *Pentru sirop și fructe* :

Fructe proaspete	kg	4,00	Esență vanilie	l	0,03
Zahăr tos	kg	0,36	Apă	l	0,2

d) *Pentru presărat* :

Zahăr pudră	kg	0.36

12 — Tarte cu cremă

Tartele obținute se umplu cu cremă în proporție de 33,4% tartă și 66,6% cremă.

Prepararea cremei

Într-un vas pregătit în acest scop se pun : *2,520 kg zahăr, 6,660 kg făină, 266,4 gălbenușuri de ou, 0,011 kg sare fină comestibilă, 5,330 kg lapte praf, 0,011 kg etylvanilină sau esență de lămîie, zmeură etc. și 0,067 kg acid citric.*

Se amestecă totul timp de 15—20 min, urmărindu-se să nu se formeze cocoloașe, și se pune la fiert. În tot timpul fierberii se amestecă continuu pentru a evita formarea de cocoloașe. Crema începe să se îngroașe și apar bule de aer care pot da aspectul înșelător că amestecul este fiert. Se continuă însă fierberea pînă produsul începe să se înmoaie din nou.

Crema fiartă se ia de la fiert și se amestecă cu 266,4 albușuri de ou, care între timp au fost transformate în spumă cu *13 kg zahăr farin.* Se face amestecarea pînă la înglobarea spunei de albuș în masa cremei.

Cu crema astfel preparată se umplu tartele.

13 — Specialități cu umplutură

Procesul tehnologic de preparare a specialităților cu umplutură se desfășoară în două faze : foietaj și umplutură.

Prepararea foietajului

100 kg foietaj se prepară din 33,910 kg margarină, 0,650 kg sare, 0,650 oțet, 50,880 kg făină și 16,500 l apă.

Cele 33,910 kg margarină se amestecă cu 13,700 kg făină pînă se omogenizează ; se dă forma de pătrat, apoi se lasă la odihnă, la rece (4—5 °C) timp de 30—35 min.

Separat, se frămîntă un aluat din 33,200 kg făină, 0,650 l oțet, 0,650 kg sare și 15,500 l apă, timp de 12—15 min, care se divizează *în bucăți de 3,170 kg* ; se modelează rotund, se crestează adînc sub formă de grătar, se acoperă cu o pînză și se lasă la odihnă 15—20 min la temperatura de 20—22 °C. Restul făinii se folosește la prelucrat.

Din fiecare bucată de aluat se întinde o foaie de 3 cm grosime la mijloc și 1 cm la margini. Pătratul de margarină și făină se așază la mijlocul foii de aluat și se acoperă cu marginile. Se întinde de la mijloc către margini, în lungime și în lățime, obținîndu-se un dreptunghi gros de 2—3 cm care se împachetează în patru, de la margini către mijloc, apoi se îndoaie în două și se lasă la rece (4—5 °C), timp de 30—35 min. În timpul operației de întindere și împachetare se folosește făină și de fiecare dată se înlătură excesul. Operația de întindere și împachetare, cu repaus de 30—35 min, la rece, se repetă de 3—4 ori, după care foietajul se poate folosi.

Amestecul de margarină cu făină se împarte în atîtea pătrate în cîte bucăți s-a divizat aluatul.

Cu foietajul astfel preparat, se pot pregăti cornuri cu mere, cu brînză grasă de vacă sau cu germeni de grîu.

14 — Specialități cu mere

Din fiecare foietaj, preparat așa cum am arătat mai sus, (pct. 13) se întinde o foaie dreptunghiulară lungă de 50 cm și lată de 15 cm, care se divizează pe lungime în 5 bucăți a 10 cm late și 15 cm lungi. Din fiecare bucată de 10 cm/15 cm se întinde o foaie 75 cm × 50 cm, care se împarte în 5 bucăți cu dimensiunile de 10 cm × 15 cm.

Această foaie de 10 cm × 15 cm constituie foietajul pentru o bucată de corn de 0,080 kg bucata.

Foaia de 10 cm × 15 cm are greutatea de 0,060 kg.

Pentru un corn cu mere de 0,080 kg bucata se folosește 0,060 kg foietaj și 0,045 kg umplutură de mere.

Pentru prepararea a 150 kg umplutură se folosește următoarea rețetă de bază :

Umplutura de mere. *Se prepară din 53 kg mere rase, 10 kg zahăr, 4 kg pesmet din pîine semialbă și 0,500 kg scorțișoară* care se amestecă pînă la omogenizare, după care se poate folosi la prepararea specialităților.

Pe fiecare foaie se așază umplutura de mere, care se acoperă pe lungime prin îndoirea foii de aluat, se lipesc bine marginile și se dă forma de corn. Se așază pe tavă și se coc la temperatura de 200—220 °C timp de 27—30 min.

După coacere produsele se presară cu zahăr pudră. Se consumă calde. Produsul finit are greutatea de 0,080 kg bucata.

15 — Specialități cu brînză grasă, proaspătă, de vacă

Din bucata de foietaj, preparată ca mai sus (pct. 13) în greutate de 6,875 kg, se întinde o foaie dreptunghiulară lungă de 60 cm și lată de 12 cm, care se împarte pe lungime în 5 bucăți a 12 cm × 12 cm. Din fiecare bucată de 12 cm × 12 cm se întinde o foaie de 60 cm × × 60 cm, care se împarte în 25 bucăți a 12 cm × 12 cm, în greutate de 55 g. Pe fiecare bucată se întinde cîte 40 g umplutură cu brînză, se îndoaie foaia peste umplutură, se lipesc marginile prin apăsare cu degetele, dîndu-se forma de triunghi.

Umplutura cu brînză pentru 100 kg produs. *Se prepară din 42 kg brînză proaspătă de vacă, 8 kg griș opărit în prealabil, 12 kg zahăr, 42 buc. ouă și 0,300 l esență de lămîie* care se amestecă pînă la omogenizare.

Bucățile de aluat se așază pe tavă ; se coc la temperatura de 220—230 °C timp de 28—32 min. La ieșirea din cuptor se presară cu zahăr pudră.

16 — Specialități cu germuri de grîu nedegresați

Dintr-o bucată de foietaj, preparată cum s-a prezentat la pct. (13), în greutate de 6,875 kg, se întinde o foaie în formă de dreptunghi, cu dimensiunile de 60 cm × 14 cm, care se împarte în 5 bucăți de 14 cm × 12 cm și care se întind sub formă de foaie de 70 cm × 60 cm. Această foaie se împarte în 25 bucăți a 14 cm × 12 cm. Pe fiecare foaie de 14 cm× 12 cm se așază 40 g de umplutură

şi se rulează pe latura mare în formă de rulou cu lungimea de 12 cm şi diametrul de 5 cm.

Umplutura pentru 100 kg produs. *Se prepară din 7,5 kg germeni de grîu nedegresaţi, prăjiţi, 24 kg marmeladă şi 0,9 l esenţă de rom,* care se amestecă pînă la omogenizare.

Produsele modelate se aşază pe tavă şi se coc la 220—230 °C timp de 25—30 min. După coacere se presară cu zahăr pudră.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină pentru aluat	kg	3,48	Margarină	kg	3,391
Făină pentru amestec cu grăsimi	kg	1,37	Sare	kg	0,065
Făină pentru prelucrat	kg	0,240	Oţet	l	0,065
			Apă	l	1,65

b) *Specialităţi cu umplutură de mere :*

Foietaj (aluat pct. a)	kg	7,6	Scorţişoară	kg	0,05
Mere rase	kg	5,3	Zahăr tos	kg	1,0
Pesmet din pîine intermediară	kg	0,40	Zahăr pudră pentru presărat	kg	0,330

c) *Specialităţi cu umplutură de brînză de vacă :*

Foietaj (aluat pct. a)	kg	7,0	Ouă	buc.	4,2
Zahăr tos	kg	1,2	Esenţă de lămîie	l	0,030
Brînză de vacă	kg	4,2	Zahăr pudră pentru presărat	kg	0,330
Griş	kg	0,8			

d) *Specialităţi cu umplutură de germeni de grîu ;*

Foietaj (aluat pct. a)	kg	7,0	Esenţă de rom	kg	0,09
Marmeladă	kg	2,4	Zahăr pudră pentru presărat	kg	0,330
Germeni de grîu	kg	0,75			

e) *Umplutură de mere :*

Mere rase	kg	7,85	Zahăr tos	kg	1,48
Pesmet de pîine intermediară	kg	0,60	Scorţişoară	kg	0,07

f) *Umplutură de brînză de vacă :*

Brînză de vacă	kg	6,56	Ouă	buc.	6,60
Zahăr tos	kg	1,88	Esenţă de lămîie	l	0,045
Griş	kg	1,25			

g) *Umplutură de germeni de grîu :*

Marmeladă	kg	7,4	Esență de rom	l	0,28
Germeni de grîu	kg	2,32			

17 — Brioșe simple — Rețeta I

Brioșele simple se fabrică din făină albă tip 600, sare, zahăr tos, lapte praf, ulei, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, ouă, acid citric, unt, apă, esențe de lămîie, portocală și vanilie.

Procesul tehnologic și rețeta de bază, de fabricație pentru 100 kg făină sînt următoarele :

Se separă 700 ouă de coajă și se introduc împreună cu 38,0 kg zahăr tos în cuva mașinei de bătut, unde se amestecă timp de 5 min ; se adaugă *11,07 kg unt* și se continuă amestecarea, adăugîndu-se treptat *22,100 l ulei* comestibil, pînă se obține un amestec spumos. În timp ce se amestecă manual, se adaugă *100 kg făină, 4,3 kg lapte praf, 1,888 esență de vanilie și 1,188 l esență de lămîie* sau *porto-*



Fig. 10. Brioșe simple de 60 g bucata rețeta I.

cală. Se lasă la odihnă 2—3 min și se adaugă *1,5 kg bicarbonat de sodiu și 1,5 kg carbonat de amoniu.* Bicarbonatul și carbonatul se amestecă în prealabil cu *0,410 kg acid citric și 10 l apă.* Se continuă amestecarea și se adaugă și restul de *0,410 kg acid citric di-*

zolvat în 2 l apă. Se adaugă și restul de *18 l apă* și se continuă amestecarea pînă se formează o pastă fluidă și omogenă. Pasta astfel pregătită se lasă la odihnă 5—10 min și apoi se toarnă, cu săculeți speciali, în forme metalice special confecționate.

Se introduc imediat în cuptor la temperatura de 190—200 °C timp de 18—22 min (fig. 10).

După coacere, brioșele se scot din forme, se lasă să se răcească și se livrează în lăzi sau se ambalează în pungi de polietilenă, cîte 4 buc. într-o pungă.

Fiecare brioșe are greutatea de 60 g.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,88	Carbonat de amoniu	kg	0,073
Sare	kg	0,019	Ouă	buc	34,20
Zahăr	kg	1,850	Acid citric	kg	0,040
Lapte praf	kg	0,210	Esență de vanilie	l	0,058
Ulei	l	1,08	Esență de lămîie		
Unt	kg	0,54	sau portocală	l	0,058
Bicarbonat de sodiu	kg	0,073	Apă	l	1,46

18 — Brioșe simple — Rețeta a II-a

Brioșele se prepară din făină albă tip 600, unt, ulei comestibil, zahăr, ouă, lapte, acid citric, carbonat de amoniu, bicarbonat de sodiu, esențe de lămîie și vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a brioșelor se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun *600 ouă și 10 kg zahăr ;* se amestecă 25—30 min pînă se obține o pastă spumoasă. Separat, într-un malaxor, se amestecă *40 l lapte lichid, 30 kg zahăr, 0,8 kg bicarbonat de sodiu, 0,8 kg carbonat de amoniu și 60 kg făină*. Se amestecă 10—15 min pînă se formează o pastă omogenă. Se adaugă peste compoziția de mai sus *10 kg unt, 20 l ulei și 40 kg făină* și se mai frămîntă 5—6 min.

Se amestecă pasta spumoasă din cuva amestecătorului cu aceea din malaxor și se mai frămîntă 10—15 min ; către ultimele 4—5 min de amestecare se adaugă *0,8 kg acid citric, 0,120 l esență de lămîie și 0,130 l esență de portocală*.

Compoziția astfel pregătită, se toarnă în forme diferite și se coace la temperatura de 200 °C timp de 15—20 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	10	Carbonat de amoniu	kg	0,1
Zahăr	kg	4,0	Bicarbonat de sodiu	kg	0,08
Unt	kg	1,0	Sare	kg	0,02
Ulei	l	2,0	Acid citric	kg	0,08
Lapte lichid	l	4,0	Esență de lămîie	l	0,012
Ouă	buc.	65	Esență de vanilie	l	0,013

19 — Brioșe cu stafide

Brioșele cu stafide se prepară din făină albă tip 600, sare, zahăr tos, lapte praf, ulei comestibil, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, ouă, acid citric, esență de vanilie, portocală sau lămîie, stafide și apă.

Procesul tehnologic și rețeta de fabricație pentru 100 kg făină sînt următoarele :

Se separă de coajă *700 ouă și împreună cu 38 kg zahăr* se introduc în cuva unui bătător, în care se amestecă 5 min. Se adaugă *apoi 11,07 kg unt* și se continuă amestecarea. În timp ce se amestecă, se adaugă treptat *22,1 l ulei comestibil ;* se continuă amestecarea pînă la obținerea unui amestec spumos. În această pastă se adaugă *100 kg făină, 4,3 kg lapte praf, 1,188 l esență de vanilie și 1,188 l esență de lămîie sau portocală.* Se lasă în repaus 2—3 min și se adaugă *1,5 kg bicarbonat de sodiu, 1,5 kg carbonat de amoniu și 0,410 kg acid citric.* Bicarbonatul de sodiu, carbonatul de amoniu și acidul citric se dizolvă în prealabil în *10 l apă.* Se continuă amestecarea și se adaugă apoi *0,410 kg acid citric dizolvat în 2 l apă ;* se continuă amestecarea și se adaugă și restul de *18 l apă,* în vederea formării unei paste fluide și omogene.

Pasta astfel preparată se lasă la odihnă 5—8 min și apoi se adaugă stafidele. Se amestecă pentru a se îngloba stafidele în întreaga compoziție și apoi se toarnă în formele metalice specifice acestui sortiment.

Se introduce imediat în cuptor la temperatura de 190—200 °C timp de 18—22 min. După coacere produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească. Produsul copt are greutatea de 60 g.

După răcire, produsele se livrează fie în lăzi, fie ambalate cîte 4 buc. în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	4,0	Carbonat de amoniu	kg	0,06
Sare	kg	0,016	Ouă	buc.	28,0
Zahăr	kg	1,520	Acid citric	kg	0,033
Lapte praf	kg	0,172	Stafide	kg	2,0
Ulei	l	0,884	Esență de vanilie	l	0,048
Unt	kg	0,443	Esență de lămîie sau portocală	l	0,048
Bicarbonat de sodiu	kg	0,06	Apă	l	1,20

20 — Brioșe cu fructe confiate

Brioșele cu fructe confiate se prepară din făină albă tip 600, sare, zahăr, lapte praf, ulei comestibil, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, ouă, acid citric, esență de vanilie, esență de lămîie sau portocală, unt, fructe confiate și apă.

Procesul tehnologic și rețeta de fabricație pentru 100 kg făină sînt următoarele :

Se separă de coajă *700 ouă* și se pun împreună *cu 38 kg zahăr tos* în cuva unui bătător ; se amestecă 5 min, după care se adaugă *11,07 kg unt* și, în timp ce se continuă amestecarea, se adaugă *22,1 l ulei.* Se bate pînă se obține un amestec spumos. Peste amestecul spumos se adaugă *100 kg făină, 4,3 kg lapte praf, 1,1880 l esență de vanilie, 1,188 l esență de lămîie sau portocală* și se amestecă pînă se formează un amestec omogen. Se lasă 2—3 min la odihnă și se adaugă *1,5 kg bicarbonat de sodiu, 1,5 kg carbonat de amoniu și 0,410 kg acid citric.* Bicarbonatul de sodiu, carbonatul de amoniu și acidul citric se dizolvă în prealabil în *10 l apă.* Se continuă amestecarea în vederea formării unui amestec omogen, se adaugă apoi *0,410 kg acid citric dizolvat în 2 l apă.* Se adaugă și restul de *18 l apă* și se continuă amestecarea pînă se obține o pastă fluidă și omogenă.

Pasta astfel pregătită se lasă 5—8 min la odihnă și apoi se amestecă cu *22,5 kg fructe confiate.*

Pasta se toarnă apoi, cu ajutorul unui săculeț, în formele speciale de brioșe ; acestea se introduc în cuptor la temperatura de 190—200 °C timp de 18—22 min.

După coacere, produsul trebuie să aibă 60 g. După coacere, produsul se scoate din tăvi și se lasă să se răcească, după care se depozitează în lăzi sau se ambalează în pungi, cîte 4 buc.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	**kg**	**4,5**	**Ouă**	**buc.**	**31,50**
Sare	**kg**	**0,018**	**Acid citric**	**kg**	**0,037**
Zahăr	**kg**	**1,71**	**Fructe confiate**	**kg**	**2,25**
Lapte praf	**kg**	**0,193**	**Esență de vanilie**	**l**	**0,053**
Ulei	**l**	**0,995**	**Esență de lămîie sau portocală**	**l**	**0,053**
Unt	**kg**	**0,498**	**Apă**	**l**	**1,350**
Bicarbonat de sodiu	**kg**	**0,067**			
Carbonat de amoniu	**kg**	**0,067**			

21 — **Brioșe aromate**

Brioșele aromate se prepară din făină albă tip 600, drojdie, extract de malț, sare comestibilă, ouă, esență de frișcă, rom, lapte și unt.

Procesul tehnologic de preparare a brioșelor aromate se desfășoară într-o singură fază.

În cuva unui amestecător, *pentru 3 kg produs finit, se pun: 1,875 kg făină, 12 ouă amestecate în prealabil, 0,040 kg extract de malț amestecat cu 0,125 l lapte lichid la temperatura de 40 °C și 0,010 kg sare.* Separat se amestecă *0,475 kg zahăr și 0,350 kg unt pe flacără; se adaugă 100 ml rom, esență de frișcă și 100 ml apă.* Drojdia se emulsionează cu 50 ml apă separat la 28 °C și se lasă la odihnă 15—20 min, pînă cînd crapă la suprafață.

Se amestecă treptat în cuva amestecătorului materialele introduse inițial și se adaugă treptat amestecul de zahăr, unt, rom și esență, precum și suspensia de drojdie. Se amestecă 10—15 min și se lasă la fermentat 7—9 ore la temperatura de 18—22 °C, acoperit cu o pînză.

Cînd aluatul este suficient de crescut, se rupe cîte o bucată și se frămîntă pentru a-i da o textură fină, cu pori uniformi și mici. I se dă forma dorită, circulară, plăcintă sau în forme conice, tronconice etc. Pe deasupra bucății de aluat de 0,050 kg pînă la 2 kg se așază fitile subțiri sub formă de grătar. Fitilele au diametrul de 2—3 mm; se lasă la fermentat 30—50 min la temperatura de 27—29 °C.

Umiditatea relativă trebuie să fie 85—90%, pentru a evita crăparea la suprafață.

Se unge la suprafață cu ou amestecat cu lapte sau apă cu zahăr și se introduc în cuptor la temperatura de 180—200 °C timp de 15—25 min, pînă se obține o culoare rumenă, închisă.

Brioșele se consumă calde.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	6,25	Esență de frișcă	l	0,004
Drojdie	kg	0,100	Rom	l	0,033
Extract de malț	kg	0,130	Lapte lichid	l	0,42
Sare	kg	0,033	Unt	kg	1,17
Zahăr	kg	1,58	Apă	l	0,033
Ouă	buc.	40,0			

b) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	5,0	Zahăr	kg	0,08
Lapte	l	0,2	Apă	l	0,12
Sare	kg	5,0			

22 — **Coșulețe fragede**

Coșulețul fraged se prepară din făină albă tip 600, zahăr, margarină, lapte praf, ouă, sare, acid citric, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a coșulețului fraged se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unei mașini de amestecat se introduc *24,4 kg margarină, 11,4 kg zahăr, 1,15 kg lapte praf și 12 l apă.* Se amestecă 15—20 min pînă se formează o spumă albă. În continuare, în timp ce se amestecă continuu, se introduc *200 ouă, 0,210 kg sare, 0,230 kg carbonat de amoniu, 0,230 kg acid citric, 0,230 kg bicarbonat de sodiu dizolvat în 8 l apă* și se continuă amestecarea încă 5 min, după care se adaugă treptat *73,4 kg făină.* Se mai amestecă încă 15—20 min și se lasă la odihnă 15 min.

După odihnă, aluatul se întinde în foi groase de 3 mm, din care se decupează bucăți cu diametrul de 120 mm. Foaia astfel obținută se introduce în forme din tablă ondulate lateral, se presează foaia lateral, iar surplusul de aluat se îndepărtează, reprelucrîndu-se. Pentru a se obține un coșuleț de 20 g, aluatul rămas în formă trebuie să cîntărească 25—27 g. Aluatul din forme se înțeapă de 3—4 ori cu o furculiță.

Formele cu aluat se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 200—210 °C timp de 12—15 min.

După coacere și răcire, coșulețele se ambalează în pungi de material plastic, cîte 9—11 buc. pentru o pungă de 200 g. Coșulețele pot fi folosite pentru umplerea cu diferite creme sau pastă de fructe.

D — PLĂCINTĂ ȘI DIVERSE PATEURI ȘI RULOURI

1 — Plăcintă cu brînză de vacă

Plăcinta cu brînză de vacă se prepară din foi de plăcintă, stafide, brînză de vacă, unt, esență de lămîie, ouă, zahăr, ulei comestibil și zahăr pudră.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte se desfășoară într-o singură fază.

Se folosesc 24 kg foi de plăcinte superioare și *o umplutură formată din : 41 kg brînză proaspătă de vacă, 4,1 kg unt, 6,850 kg zahăr, 280 ouă, 0,340 l esență de lămîie și 13,700 kg stafide.*

Se amestecă totul 12—15 min pînă cînd se formează o compoziție omogenă. Se adaugă *4 l ulei* și se continuă amestecarea încă 6—7 min. În caz că pasta este prea fluidă se pot adăuga 2—*3 kg griș* fiert și răcit.

Se pregătesc tăvile respective și se întind foile de plăcintă, foaie cu foaie, și se ung cu 0,250 l ulei.

Se așază în tăvi o jumătate din foile de plăcintă, peste care se întinde compoziția pregătită. Peste compoziție se așază cea de a doua parte de foi de plăcintă, foaie cu foaie, unse cu ulei. Se întorc marginile laterale și se înțeapă pe toată suprafața.

Se ung cu ulei și se introduce în cuptorul încălzit la temperatura de 180—200 °C, timp de 25—35 min.

După coacere se presară cu zahăr pudră, se porționează și după 2 ore se pot consuma.

2 — Plăcintă cu brînză telemea, la kilogram

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, untură, sare comestibilă, brînză telemea de vacă, lapte praf, brînză proaspătă de vacă, pîine albă, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a plăcintei cu brînză se desfășoară astfel, pentru 100 kg produs folosindu-se următoarele :

În cuva unui malaxor se pun *37 kg făină, 1 kg sare și 18 l apă ;* se frămîntă 15—20 min și se lasă la odihnă 50—70 min la temperatura de 20—22 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți care se întind sub formă de foaie rotundă, cu diametrul de 10—13 cm. Se unge cu 11 kg untură, se împachetează și se lasă la odihnă 60—70 min la temperatura de 5—7 °C, apoi se întinde sub formă de foaie subțire ; în tot timpul cît foaia se întinde, se unge cu untură. Peste foaia întinsă se adaugă umplutura și se împăturește.

Se așază în tăvi și se coc la 220—240 °C timp de 10—12 min.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *15,5 kg telemea de vacă, 22 kg brînză proaspătă de vacă, 125 ouă, 2 kg lapte praf, 12 kg miez de pîine albă* înmuiată în prealabil și stoarsă ; se amestecă pînă se obține o pastă omogenă.

Proporția între aluat și umplutură este de 44% aluat și 56% umplutură.

3 — Plăcintă Macedonia

Această plăcintă se prepară din făină albă tip 600, untură, sare, brînză telemea de vacă, lapte praf, brînză proaspătă de vacă, pîine albă, apă și ouă.

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte, pentru 100 kg produs se desfășoară astfel după o rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *47,5 kg făină, 1,5 kg sare și 25 l apă.* Se frămîntă 20—25 min și se lasă la odihnă timp de 50—70 min, la temperatura de 20—22 °C. Apoi, aluatul se divizează în bucăți

care se întind sub formă de foaie ; foaia se unge cu untură și se împăturește. Se lasă la odihnă, la rece, 60—70 min la temperatura de 5—7 °C.



Fig. 11. Plăcintă „Macedonia" de 70 g bucata.

După repaus, bucățile de aluat se întind sub formă de foaie subțire, în timp ce se unge cu untură. Pe foaie se întinde o umplutură și se împăturește sub formă de plic, rulou sau triunghi.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *12,5 kg brînză telemea de vacă, 12,5 kg brînză proaspătă de vacă, 108 ouă, 1,65 kg lapte praf, 10 kg miez de pîine albă înmuiată în apă și stoarsă* ; se amestecă pînă se omogenizează.

Plăcinta macedoneană cîntărește 0,070 kg bucata și pentru fiecare bucată se folosește 50 g aluat și 40 g umplutură.

Proporția între aluat și umplutură este de 54% aluat și 46% umplutură.

Coacerea produselor se face pe tăvi la temperatura de 220—240 °C timp de 10—12 min.

4 — Plăcintă cu brînză proaspătă și margarină

Acest sortiment cu brînză se fabrică din făină albă tip 550, zahăr, lapte praf, margarină, carbonat de amoniu, bicarbonat de so-

diu, etylvanilină, brînză proaspătă de vacă, griş, ouă, apă şi sare comestibilă.

Plăcinta se prepară astfel după reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 17,525 kg zahăr, 105 ouă, 3,300 kg lapte praf, 0,175 kg sare, 0,280 kg bicarbonat de sodiu, 0,280 carbonat de amoniu şi 32 l apă.*

Se amestecă timp de 15—20 min şi apoi se adaugă *0,035 kg etylvanilină şi 28,050 kg margarină.* După obţinerea unui aluat omogen se lasă la odihnă timp de 30 min la temperatura de 5—7 °C.

Apoi, aluatul se divizează în bucăţi de 2—3 kg, se modelează rotund şi se lasă în repaus 5—8 min, la rece. După repaus, bucăţile de aluat se întind în foi dreptunghiulare cu o grosime de 3 cm, de mărimea tăvilor, şi se aşază pe tăvi. Peste foile aşezate în tăvi se întinde un strat de umplutură şi se acoperă cu o foaie. Tăvile trebuie să aibă marginile înalte de 4 cm.

Proporţia dintre aluat şi umplutură este de 43% aluat şi 55% umplutură.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se trece prin maşina de tocat şi se amestecă cu zahărul tos, grişul opărit şi răcit, laptele praf şi etylvanilina, formîndu-se o pastă omogenă.

Tăvile cu produse se introduc în cuptor încălzit la temperatura de 180—190 °C, timp de 25—30 min.

După răcire, plăcinta se porţionează în bucăţi pătrate, cu latura de 6,5 cm, obţinîndu-se o greutate de 0,080 kg per bucată. Bucăţile de plăcintă se presară cu zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	2,85
Zahăr tos	kg	0,5
Margarină	kg	0,8
Ouă	buc	5
Lapte praf	kg	0,1
Sare	kg	0,03
Bicarbonat de sodiu	kg	0,008
Carbonat de amoniu	kg	0,008
Etylvanilină	kg	0,001
Apă	l	1
Zahăr farin pentru presărat	kg	0,3
Margarină pentru uns tăvi	kg	0,03

b) *Pentru umplutură :*

Brînză proaspătă de vacă	kg	3,2	Ouă	buc.	10
Zahăr tos	kg	1,4	Lapte praf	kg	0,1
Griş	kg	0,25	Etylvanilină	kg	0,007
			Apă	l	0,9

5 — Plăcintă cu mere

Această plăcintă se prepară din făină albă tip 550, zahăr, margarină, ouă, lapte praf, sare comestibilă, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, etylvanilină, mere, pesmet de pîine albă, scorţişoară şi apă (fig. 12).

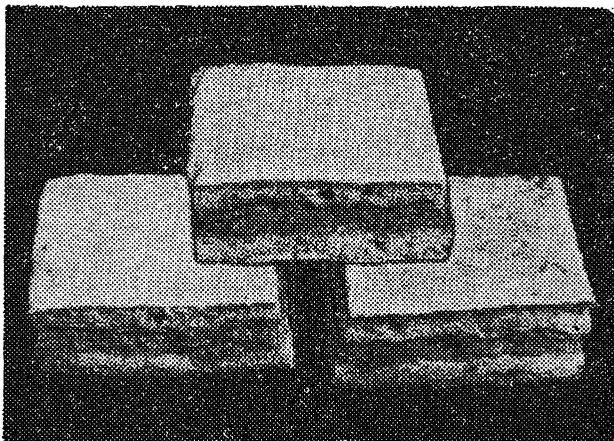


Fig. 12. Plăcintă cu mere de 80 g bucata.

Plăcinta cu mere se prepară astfel :

În cuva unui malaxor se pun *10 kg făină, 17,525 kg zahăr tos, 105 ouă, 3,300 kg lapte praf, 0,175 kg sare, 0,280 bicarbonat de sodiu, 0,280 carbonat de amoniu şi 32 l apă.*

Se frămîntă 15—20 min şi se adaugă *0,035 kg etylvanilină* şi *28,050 kg margarină.* Se lasă la odihnă 30 min, la temperatura de 5—7°, apoi aluatul se divizează în bucăţi de 2—3 kg, se modelează rotund şi se lasă în repaus, la rece, 5—8 min. În continuare, bucăţile de aluat se întind în formă de foaie groasă de 3 cm şi se aşază în tăvi. Tăvile trebuie să aibă marginea înaltă de 4 cm. Peste

foaia de aluat se așază umplutura de mere într-un strat uniform și se acoperă cu a doua foaie de aluat.

Proporția între aluat și umplutură este de 43% aluat și 55% umplutură.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din mere rase, zahăr tos, pesmet alb și scorțișoară. Se amestecă totul pînă se obține o pastă omogenă.

Coacerea produselor se face la 180—190 °C, timp de 25—30 min. După răcire se porționează în pătrate cu latura de 6,5 cm și se presară cu zahăr farin. O bucată de plăcintă cîntărește 0,080 kg buc.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	2,85	Sare	kg	0,003
Zahăr tos	kg	0,5	Etylvanilină	kg	0,001
Margarină	kg	0,8	Apă	l	0,9
Ouă	buc.	5	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,3
Lapte praf	kg	0,1	Margarină pentru uns	kg	0,03
Bicarbonat de sodiu	kg	0,008			
Carbonat de amoniu	kg	0,008			

b) *Pentru umplutură :*

Mere întregi	kg	8	Pesmet	kg	3
Zahăr tos	kg	1	Scorțișoară	kg	0,03

6 — Plăcintă cu brînză și untură

Plăcinta cu brînză și untură se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, untură de porc, brînză grasă de vaci, ouă, griș, lapte praf, zahăr, apă și esență de lămîie (fig. 13).

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarele :

În cuva unui malaxor se pun *36 kg făină, 1 kg sare și cca 24 l apă* și se amestecă timp de 15—20 min pînă se obține un aluat de consistență normală. Aluatul obținut se divizează în bucăți egale de

cca 180 g, se rotunjesc, se ung cu untură şi se lasă în repaus timp de 30—40 min la temperatura de 8—9 °C.

Fiecare bucată de aluat, după repaus, se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară lungă de 35 cm şi lată de 30 cm, se unge cu



Fig. 13. Plăcintă cu untură de 80 g bucata.

untură şi se împătureşte în trei pe latura mică şi în patru pe latura mare, şi se lasă în repaus 35—40 min la temperatura de 5—7 °C.

Prepararea umpluturii

Cu *37 kg brînză proaspătă de vacă, 11 kg zahăr şi 90 ouă* se amestecă pînă se obţine o pastă spumoasă. Peste pasta spumoasă se adaugă *7,2 kg griş*, opărit în prealabil cu *12 l apă şi răcit, 0,800 kg lapte praf şi 0,300 l esenţă de lămîie*. Se amestecă totul pînă la omogenizare.

Proporţia între aluat şi umplutură este de 55 g foietaj crud şi 45 g umplutură. După repaus, fiecare bucată de aluat se întinde în formă de foaie pătrată cu latura de 50 cm care se împarte în patru; se aşază umplutura respectivă pe o lungime de 80—90 mm în centrul foii.

Foile cu umplutură se împachetează şi se aşază pe tavă cu încheietura în jos, se ung cu 60 ouă şi se introduc în cuptor. Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C timp de 15—20 min.

Produsele se consumă calde.

Produsul finit are o greutate de 0,080 kg bucata.

7 — Plăcintă cu stafide

Plăcinta cu adaos de stafide se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, untură de porc, brînză grasă proaspătă de vacă, zahăr tos, griș, stafide, ouă, lapte praf, esență de lămîie și apă.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte cu brînză și stafide se desfășoară într-o singură fază. În cuva unui malaxor se pun *36 kg făină, 1 kg sare și cca 24 l apă.* Se amestecă timp de 5—20 min pînă cînd se formează un aluat omogen.

Aluatul obținut se divizează în bucăți de cca 180 g, se modelează rotund, se unge cu untură și se lasă la odihnă 30—40 min, la temperatura de 8—9 °C. Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară lungă de 35 cm și lată de 30 cm. Se unge cu untură și se înpăturește în trei pe latura mică și în patru pe latura mare, apoi se lasă la odihnă timp de 35—40 min, la temperatura de 5—7 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *27 kg brînză de vacă, 9,50 kg zahăr tos și 80 ouă.* Se amestecă pînă se obține o pastă spumoasă. Peste pasta spumoasă se adaugă *5,50 kg griș,* care a fost opărit în prealabil cu *11 l apă, 0,800 kg lapte praf, 0,300 l esență de lămîie și 4,5 kg stafide.* Se amestecă totul pînă se obține o umplutură omogenă.

Proporția între aluat și umplutură este de 55 g foietaj crud și 50 g umplutură. Fiecare bucată de aluat împăturită se întinde pentru a obține o foaie de formă pătrată cu latura de 50 cm, care se împarte în patru și se așază umplutura pe fiecare bucată pe o lungime de 80—90 mm, în centrul foii.

Fiecare foaie cu umplutură se împachetează și se așază cu încheietura în jos pe tavă, se unge cu ou și se introduc în cuptor.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 15—20 min.

Produsele se consumă calde.

8 — Plăcintă moldovenească

Plăcinta moldovenească se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, ouă, lapte praf, griş de grîu, apă, stafide, esenţă de lămîie şi brînză de vacă.

Procesul tehnologic de preparare a acestei plăcinte se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 7,8 kg drojdie, 2,5 kg lapte praf şi 25 l apă.* Se frămîntă 10—12 min şi se lasă la fermentat 50—60 min la temperatura de 28—30 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 0,78 kg sare, 98 ouă, 18,6 kg zahăr, 0,115 l esenţă de lămîie şi cca 20 l apă.* Se frămîntă 8—10 min ; se adaugă *6,8 kg margarină şi 7,8 l ulei.* Se frămîntă încă 4—6 min şi se lasă la fermentat 60—70 min la temperatura de 30—32 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 3 kg, se modelează rotund şi se lasă în repaus 10—15 min. Bucăţile mari de aluat se divizează apoi în bucăţi de 100 g, se modelează rotund, se întind sub formă de foaie şi se lasă în repaus 5—6 min.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară *din 39 ouă, 1,9 kg zahăr, 3,9 kg stafide, 39,2 kg brînză de vacă, 3,9 kg griş şi 0,115 l esenţă de lămîie,* care se amestecă pînă la omogenizare. Grişul se opăreşte şi se răceşte.

Bucăţile de aluat de 100 g transformate în foi de 3—4 mm se acoperă cu umplutură şi se strîng părţile laterale ale foii, dîndu-li-se forma de hexagon. Proporţia între aluat şi umplutură este de 100 g aluat şi 50 g umplutură pentru fiecare bucată de produs finit de 130 g. Se aşază pe tăvi pentru fermentat 20—30 min şi se coc la 190—200 °C timp de 20—25 min.

Produsele coapte se spoiesc cu sirop de zahăr şi se presară cu zahăr tos.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	5,10	Zahăr farin pentru presărat și sirop	kg	0,1
Drojdie	kg	0,4	Esență de lămîie	l	0,006
Sare	kg	0,04	Ulei	l	0,4
Ouă	buc.	5,0	Margarină	kg	0,35
Zahăr	kg	0,85	Etylvanilină	kg	0,006
Lapte praf	kg	0,130	Apă	l	2,30

b) *Pentru umplutură :*

Ouă	buc.	2	Stafide	kg	0,2
Brînză de vacă	kg	2	Esență de lămîie	l	0,008
Griș	kg	0,2	Apă	l	0,40
Zahăr	kg	0,2			

9 — Plăcintă Pizza

Această specialitate italiană are mai multe rețete, cu compoziții variate, ingredientele auxiliare putînd varia. Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, grăsimi, materiile auxiliare putînd fi : cașcaval, roșii în bulion, sardele, cîrnăciori oltenești, șuncă presată, ulei, cimbru, lapte lichid, etc.

Pregătirea materiilor auxiliare specifice :

cașcavalul se curăță și se trece prin răzătoare ;
roșiile se strivesc și li se îndepărtează coaja ;
sardelele se scurg de ulei și se taie în fîșii subțiri ;
șunca presată se taie în fîșii subțiri ;
cimbrul se fărîmițează, îndepărtîndu-se bețele ;
sarea se amestecă cu roșiile în bulion.

Procesul tehnologic se desfășoară într-o singură fază.

Plăcinta italiană se fabrică în diferite sortimente dar aluatul are aceeași compoziție, astfel :

Se introduce în cuva malaxorului făina, drojdia comprimată și laptele lichid și se frămîntă totul 8—10 min ; apoi se adaugă uleiul și se continuă frămîntarea încă 5—8 min, pînă se obține un aluat omogen și moale. Aluatul se lasă să fermenteze 25—30 min.

Divizarea se face în bucăți de 90 g pentru produsul cu șuncă, cu cîrnăciori oltenești și sardele, iar pentru Pizza obișnuită în bucăți de 110 g.

Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie cu diametrul de 15 cm și se introduce în formele rotunde construite special. Pe întreaga suprafață a foii de aluat se presară cașcaval ras, peste care se toarnă roșiile în bulion, în așa fel încît să nu se acopere întreaga suprafață, roșiile să formeze niște pete roșii. Aceasta constituie *Pizza propriu-zisă sau de bază*; celelalte sortimente, cu șuncă, cîrnăciori oltenești sau cu sardele, se obțin prin adăugarea peste Pizza de bază a unor cantități de șuncă, cîrnăciori oltenești sau sardele ș.a.

Proporția între aluat și compoziție, pentru o bucată de produs finit este următoarea :

— *Pizza cu șuncă :* 0,090 kg aluat, 0,040 kg cașcaval, 0,035 kg roșii în bulion, 0,010 kg șuncă, 0,001 kg cimbru, 0,001 l ulei pentru stropit ;

— *Pizza cu cîrnăciori oltenești :* 0,090 kg aluat, 0,035 kg roșii în bulion, 0,035 kg cașcaval, 0,015 kg cîrnăciori oltenești, 0,001 kg cimbru, 0,001 l ulei pentru stropit ;

— *Pizza cu sardele :* 0,090 kg aluat, 0,035 kg roșii în bulion, 0,035 kg cașcaval, 0,010 kg sardele, 0,001 kg cimbru, 0,001 l ulei pentru stropit ;

— *Pizza cu cașcaval :* 0,110 kg aluat, 0,029 kg cașcaval, 0,035 kg roșii în bulion și 0,001 kg cimbru.

Formele pentru „Pizza" au următoarele dimensiuni : diametrul inferior 15 cm, diametrul superior 16 cm și înălțimea de 2 cm.

Pentru coacere, formele cu aluat se introduc în cuptor fără abur, încălzit la temperatura de 350—380 °C, timp de 5—7 min.

Fiecare bucată de produs finit are 150 g (fig. 14).

Produsul se servește cald.

Pentru 1 kg produs finit se folosește următoarea rețetă :

— *Pizza cu cașcaval :* 0,400 kg făină, 0,031 kg drojdie, 0,313 kg lapte lichid, 0,019 kg sare, 0,031 l ulei în aluat, 0,233 kg roșii în bulion, 0,200 kg cașcaval, 0,007 kg cimbru și 0,007 l ulei pentru uns formele ;

— *Pizza cu șuncă :* 0,360 kg făină, 0,025 kg drojdie, 0,250 kg lapte lichid, 0,015 kg sare, 0,025 kg ulei în aluat, 0,005 l ulei pentru stropit, 0,233 kg roșii în bulion, 0,266 kg cașcaval, 0,066 kg șuncă presată, 0,007 kg cimbru și 0,007 l ulei pentru uns formele ;

— *Pizza cu cîrnăciori oltenești* : 0,360 kg făină, 0,025 kg drojdie, 0,250 kg lapte lichid, 0,015 kg sare, 0,025 l ulei în aluat, 0,005 l ulei pentru stropit, 0,233 kg roșii în bulion, 0,233 kg cașcaval, 0,100 kg



Fig. 14. Plăcintă Pizza de 150 g bucata.

cîrnăciori oltenești, 0,007 kg cimbru și 0,007 l ulei pentru uns formele ;

— *Pizza cu sardele* : 0,360 kg făină, 0,025 kg drojdie, 0,250 kg lapte lichid, 0,015 kg sare, 0,025 l ulei în aluat, 0,005 l ulei pentru stropit, 0,233 kg roșii în bulion, 0,233 kg cașcaval, 0,066 kg sardele, 0,007 kg cimbru și 0,007 l ulei pentru uns formele.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pizza cu cașcaval :*

Făină	**kg**	**4**	**Roșii în bulion**	**kg**	**2,33**
Drojdie	**kg**	**0,310**	**Cașcaval**	**kg**	**2,0**
Lapte lichid	**l**	**3,13**	**Cimbru**	**kg**	**0,07**
Sare	**kg**	**0,19**	**Ulei pentru uns tăvile**	**l**	**0,07**
Ulei în aluat	**l**	**0,31**			

b) *Pizza cu șuncă :*

Făină	kg	3,6	Roșii în bulion	kg	2,33
Drojdie	kg	0,250	Cașcaval	kg	2,66
Lapte lichid	l	2,50	Șuncă presată	kg	0,660
Sare	kg	0,15	Cimbru	kg	0,07
Ulei în aluat	l	0,250	Ulei pentru uns formele	l	0,07
Ulei pentru uns produsul	l	0,05			

c) *Pizza cu cîrnați oltenești :*

Făină	kg	3,6	Roșii în bulion	kg	2,33
Drojdie	kg	0,250	Cașcaval	kg	2,33
Lapte lichid	l	2,50	Cîrnați oltenești	kg	1,00
Sare	kg	0,150	Cimbru	kg	0,07
Ulei în aluat	l	0,250	Ulei pentru uns tăvile	l	0,07
Ulei pentru uns produsul	l	0,05			

d) *Pizza cu sardele :*

Făină	kg	3,6	Roșii în bulion	kg	2,33
Drojdie	kg	0,250	Cașcaval	kg	2,33
Lapte lichid	l	2,50	Sardele	kg	0,660
Sare	kg	0,150	Cimbru	kg	0,07
Ulei în aluat	l	0,250	Ulei pentru uns tăvile	l	0,07
Ulei pentru uns produsul	l	0,05			

10 — Pateuri dobrogene

Pateurile dobrogene se fabrică din făină albă tip 600, sare, oțet, margarină, unt, tocătură de inimă sau rinichi, ceapă, ouă, piper, untură și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a acestor pateuri dobrogene este următorul.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea foietajului

Se formează un aluat din *42 kg făină, 0,5 l oțet, 1 kg sare și cca 20 l apă.* Se omogenizează timp de 10—12 min. Aluatul format se divizează în bucăți, se modelează rotund și se crestează adînc

în formă de grătar format din trei crestături laterale şi trei crestături longitudinale.

Se lasă la odihnă 10—15 min.

Paralel, se pregăteşte un amestec din *3 kg făină, 30 kg margarină şi 9 kg unt*, formîndu-se un amestec omogen.

Bucăţile de aluat se întind sub formă de foaie dreptunghiulară cu capetele laterale mai alungite, în aşa fel încît partea de la mijloc să fie mai groasă (cca. 4 cm) pentru a împiedica pătrunderea grăsimii la suprafaţa foii.

Pe suprafaţa foii se întinde un dreptunghi din amestecul de grăsimi şi se împachetează prin acoperirea lui cu părţile laterale ale foii de aluat, avînd grijă ca stratul de grăsime să fie uniform pe toată suprafaţa.

Aluatul astfel obţinut se presară cu — *3 kg făină* — reţinută în acest scop şi se întinde în formă de foaie dreptunghiulară de 2—3 cm grosime, care se împachetează în trei, pornind cu părţile laterale. Operaţiunea de întindere şi împachetare se repetă de 3—4 ori, cu o pauză între operaţii de 15 min, în care timp aluatul se ţine la rece (6—10 °C).

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: *30,5 kg rinichi sau inimă, 20 kg ceapă, 80 ouă, 0,5 kg sare, 0,060 kg piper şi 4 kg untură.* Ceapa se taie sferturi, se prăjeşte bine în untură şi se adaugă inima sau rinichii trecuţi în prealabil prin maşina de tocat. Se amestecă totul şi se prăjeşte bine pînă la o uşoară rumenire. Amestecul de ceapă şi carne se răceşte, se trece din nou prin maşina de tocat şi se adaugă sarea, piperul şi ouăle, amestecîndu-se pînă se formează o pastă omogenă.

Proporţia dintre aluat şi umplutură este de 60 g foietaj şi 17 g umplutură, pentru fiecare bucată care după coacere cîntăreşte 50 g.

Din foietajul obţinut se întinde o foaie din care se divizează în bucăţi pătrate cu latura de 7 cm peste care se aşază umplutura şi se acoperă cu o bucată de aluat de aceeaşi dimensiune.

Bucăţile de aluat umplute se aşază pe tăvi unse în prealabil. Coacerea se face la 200—230 °C, timp de 25—30 min.

11 — Savarinete

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 480, ouă, zahăr, ulei comestibil, lapte praf, drojdie comprimată, sare comestibilă şi apă (fig. 15).

Procesul tehnologic de preparare a savarinetelor se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *30 kg făină, 7 kg drojdie, 9,150 kg lapte praf şi cca 62 l apă.*



Fig. 15. Savarinete de 180 g punga.

Se amestecă totul 8—10 min şi se lasă la fermentat timp de 25—30 min la temperatura de 30—31 °C.

Separat, se amestecă *5,625 kg zahăr, 183 ouă şi 0,845 kg sare*, formîndu-se un amestec omogen.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată şi amestecul de mai sus se pun *70 kg făină, 7,725 l ulei şi cca 2 l apă.* Se frămîntă totul 10—12 min şi se lasă la fermentat timp de 25—30 min la temperatura de 30—31 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 35 g în vederea obţinerii, după coacere, a 30 g produs finit. Bucăţile de aluat divizate se modelează rotund şi se introduc în tăvi, pentru fermen-

tarea finală şi coacere. Fermentarea finală se face la temperatura de 34—36 °C, timp de 55—60 min.

După fermentare, aluatul se introduce în cuptor pentru coacere la temperatura de 160—170 °C timp de 25—30 min. După coacere, produsul se scoate din tăvi şi, după răcire, se ambalează cîte 6 buc. în pungi de polietilenă.

Pentru diferite şarje se foloseşte următoarea reţetă :

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină	**kg**	**7,10**	**Ouă**	**buc.**	**10**
Drojdie comprimată	**kg**	**0,500**	**Zahăr**	**kg**	**0,400**
Sare comestibilă	**kg**	**0,06**	**Margarină pentru uns tăvi**	**kg**	**0,150**
Lapte praf	**kg**	**0,650**			
Ulei comestibil	**l**	**0,55**	**Apă**	**l**	**4,50**

12 — **Rulouri cu mere**

Produsul se prepară din foi de plăcintă, mere, zahăr, griş, scorţişoară şi ulei comestibil.

Rulourile cu mere se fabrică astfel :

Foile de plăcintă se separă şi se îndepărtează surplusul de amidon ; o foaie de plăcintă este pătrată, cu latura de 40 cm. După separare, se ung cu ulei pe toată suprafaţa.

Pentru obţinerea a două rulouri a 0,090 kg, se iau două foi de plăcintă care se suprapun, după ce s-au uns cu ulei, şi se taie în două obţinîndu-se două bucăţi foi de plăcintă cu dimensiunile 20 cm/40 cm.

Prepararea umpluturii cu mere

Merele rase se amestecă cu grişul şi scorţişoara, amestecîndu-se pînă se formează o pastă omogenă ; se adaugă în continuare zahărul tos şi se foloseşte imediat pentru a evita formarea siropului.

Umplutura cu mere se aşază pe latura mare a foii. Foaia se îndoaie pe ambele laturi cca 1 cm peste umplutură, se unge cu ulei şi se rulează. Lăţimea ruloului trebuie să fie de max 7 cm.

Pentru fiecare rulou se foloseşte 75 g umplutură de mere. Proporţia între foi şi umplutură este de 34,8 foi şi 65,2 umplutură.

Rulourile se aşază pe tăvi de copt, cu încheietura în jos. Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C timp de 25—30 min.

Produsele coapte se răcesc parţial şi se presară cu zahăr.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Foi de plăcintă	**kg**	**3**	**Griș**	**kg**	**0,75**
Mere	**kg**	**8,5**	**Ulei pentru uns foi**	**l**	**1,5**
Zahăr tos	**kg**	**1,5**	**Zahăr farin pentru presărat**	**kg**	**0,3**
Scorțișoară	**kg**	**0,080**			

Produsul finit, după coacere, are greutatea de 0,090 kg bucata.

13 — Rulou extra cu mere

Ruloul cu mere, extra, de 0,100 kg bucata se fabrică din făină albă tip 600, sare, margarină, mere rase, pesmet alb măcinat fin, zahăr tos și farin, scorțișoară măcinată fin, esență de lămîie și apă.

Procesul tehnologic de preparare a ruloului cu mere se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Aluatul se prepară din : 100 kg făină, 2,9 kg sare, 29,0 kg margarină și cca 50 l apă.

Din materialele de mai sus se formează un aluat de consistență normală (500 U.B.). Frămîntarea durează 8—12 min. După frămîntare se lasă să se uniformizeze aluatul timp de 5—8 min și apoi se divizează în bucăți de 0,200 kg, din care se formează patru rulouri. Bucățile de aluat se rotunjesc, se ung cu margarină și se lasă la fermentare timp de 10—15 min. După această fermentare, bucățile de aluat se întind sub formă de foaie cu grosimea de 1 cm. Fiecare bucată de aluat se unge cu margarină și se împăturește în formă de plic, în trei, în șase și apoi în douăsprezece foi.

Bucățile de aluat astfel pregătite se așază pe tăvi și se țin la odihnă 60—120 min la temperatura de +6 °C, în dulap frigorific. După odihnă, fiecare bucată de aluat se întinde în foi subțiri de formă dreptunghiulară, avînd lungimea egală cu lungimea tăvii în care se coace.

Peste foaie se așază umplutura într-un strat uniform în lungimea foii, sub formă de fîșie cu o lățime de 8—10 cm, după care se rulează. Rulourile se obțin prin rularea foii cu umplutură. Înainte de introducerea în cuptor, rulourile se ung cu margarină și se divizează în bucăți lungi de 12—13 cm fiecare bucată.

Coacerea se face pe tăvi drepte, la temperatura de 210—215 °C, timp de 18—22 min.

După coacere, produsele se lasă pe tăvi pînă se răcesc. Se așază apoi în lăzi sau navete căptușite cu hîrtie și se presară cu zahăr farin pe suprafață.

Prepararea umpluturii

Merele rase se amestecă cu zahăr tos, pesment alb măcinat fin, scorțișoară măcinată fin și esențele prevăzute în rețetă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	3,44	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,150
Sare	kg	0,100	Apă	l	1,720
Margarină	kg	1,0			

b) *Pentru umplutură:*

Mere rase	kg	5,550	Pesmet alb	kg	0,350
Scorțișoară	kg	0,0125	Esență de lămîie	l	0,026
Zahăr tos	kg	0,850			

Produsul finit, preparat conform rețetei și procesului tehnologic descris, are forma de rulou, în greutate de 0,100 kg bucata.

14 — Rulou extra cu mere

Acest rulou se prepară din făină albă tip 600, sare, margarină, mere rase, pesmet alb, zahăr tos, scorțișoară, esență de lămîie și apă. Procesul tehnologic se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se introduc *100 kg făină, 2,9 kg sare, 29,0 kg margarină și cca 50 l apă.*

Se frămîntă timp de 15—20 min pînă se obține un aluat de consistență normală. După frămîntare, se lasă la odihnă 3—5 min și apoi se divizează în bucăți de cca 200 g. Fiecare bucată de aluat se modelează rotund, se unge cu margarină și se lasă la odihnă 15—20 min. Apoi, aluatul se întinde în foi groase de cca 0,6—1 cm, se ung cu margarină și se împăturesc în formă de plic, în trei, în șase și apoi în douăsprezece foi.

Foile de aluat se așază pe tăvi întinse și se introduc într-un dulap frigorific la temperatura de max +6 °C timp de 90—120 min. După această perioadă de odihnă la rece, aluatul se întinde în foi subțiri de formă dreptunghiulară avînd lungimea egală cu lungimea tăvii de copt.

Pe latura mare a foii se așază cca 240 g umplutură, care se întinde pe o fîșie de 8—10 cm și apoi se rulează sub formă de rulou.

Prepararea umpluturii

Cu *161,3 kg mere rase se amestecă cu 24,7 kg zahăr tos, 10,17 kg pesmet alb, 0,363 kg scorțișoară și 0,756 l esență de lămîie,* pînă cînd se formează o pastă omogenă.

Rulourile obținute prin umplerea și rularea foilor de aluat se așază pe tăvi drepte, se ung cu margarină și se divizează în bucăți lungi de 12—13 cm (fig. 16).



Fig. 16. Rulou extra cu mere de 100 g bucata.

Produsul finit are greutatea de 0,100 kg bucata.

Coacerea se face la temperatura de 210 °C timp de 18—22 min. După coacere, produsele se lasă 10—15 min pe tăvi să se răcească, se presară cu zahăr farin la suprafață și se pot consuma.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

		Aluat:	Umplutură:			Aluat:	Umplutură:
Făină albă	kg	3,44	—	**Scorțișoară**	kg	—	0,013
Sare	kg	0,10	—	**Esență de lămîie**	l	—	0,026
Margarină	kg	1,00	—	**Zahăr farin pt. presărat**	kg	0,150	—
Mere rase	kg	—	5,55	**Apă**	l	1,720	—
Pesmet alb	kg	—	0,35				
Zahăr tos	kg	—	0,850				

15 — Plăcintă cu brînză şi osînză

Produsul acesta se fabrică din făină albă tip 600, ouă, osînză, sare comestibilă, oţet, brînză telemea, brînză de vaci şi apă.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea foietajului

Foietajul se prepară din : *52 kg făină, 90 ouă, 1 kg sare, 0,5 l oţet şi 27 l apă.* Se frămîntă 12—15 min şi se lasă în repaus 5—8 min. După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 3—5 kg, se modelează rotund şi se crestează adînc, cu cîte trei crestături, în formă de grătar, se acoperă, cu o pînză şi se lasă la odihnă 10—15 min la temperatura de 5—7 °C.

Pregătirea amestecului de grăsime

Cu *29 kg osînză,* trecută de două ori prin maşina de tocat, se amestecă cu *3,5 kg făină* pînă se formează un aluat omogen căruia i se dă forma de dreptunghi.

Bucăţile de aluat, după repaus, se întind sub formă de foaie cu părţile laterale mai subţiri (2—3 mm) şi partea de mijloc mai groasă (4 mm).

Dreptunghiul de grăsime se aşază în mijlocul foii şi se acoperă cu părţile laterale, avînd grijă ca stratul de grăsime să aibă aceeaşi grosime. Aluatul împachetat se presară cu 3,5 kg făină, se lasă în repaus la rece 15 min, după care se întinde din nou în formă de foaie groasă de 2—3 mm, care se împachetează în trei, pornind cu părţile laterale. Operaţia se repetă de trei ori, cu repaus între operaţii de 15 min.

Din foietajul obţinut se întinde o foaie groasă de 7 mm, care se divizează în bucăţi pătrate cu latura de 100 mm, peste care se aşază umplutura.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *20 kg brînză telemea, 10 kg brînză proaspătă de vacă, 40 ouă, 3 kg făină,* care se amestecă pînă la omogenizare. Telemeaua şi brînza de vacă se trec, mai înainte de a se amesteca, prin maşina de tocat.

Proporția între foietaj și umplutură este de 77,6% foietaj și 22,4% umplutură, adică 48 g foietaj și 14 g umplutură pentru fiecare bucată de aluat.

După așezarea umpluturii, bucățile de aluat se ung cu 100 ouă, se lipesc în formă de triunghi și se așază pe tăvi pentru coacere.

Coacerea se face la temperatura de 200—230 °C timp de 30—35 min.

Produsul finit are greutatea de 0,050 kg bucata.

16 — Plăcintă cu marmeladă

Produsul plăcintă cu marmeladă se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, oțet, apă, ouă, osînză, marmeladă și zahăr.

Pentru 100 kg produs se folosește rețeta de bază :

Se frămîntă un aluat din *44 kg făină, 85 ouă, 0,9 kg sare, 0,5 l oțet și 23 l apă,* timp de 12—15 min. Se lasă în repaus la rece 4—5 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund și se crestează cu cîte trei crestături adînci, în formă de grătar ; se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus la rece (5—7 °C) timp de 10—15 min.

Prepararea amestecului de grăsimi

Cu *26,5 kg osînză,* trecută de două ori prin mașina de tocat, se amestecă cu *3 kg făină ;* se omogenizează și i se dă forma de dreptunghi.

După repaus, aluatul se întinde în formă de foaie cu mijlocul mai gros (4—5 mm) și părțile laterale mai subțiri (2—3 mm). Dreptunghiul de grăsime se așază în mijlocul foii de aluat și se acoperă cu părțile laterale, avînd grijă ca grăsimea să nu pătrundă în afară. Se presară cu 3 kg făină și se lasă în repaus 15 min.

După repaus, se întinde sub formă de foaie cu grosimea de 2—3 mm și se împachetează în trei, pornind cu părțile laterale ; se lasă 15 min la rece. Operația de întindere și împachetare se repetă de trei ori, cu cîte 15 min repaus la rece.

După ultima operație, se întinde o foaie groasă de 7 mm, care se divizează în bucăți de 100 mm/100 mm, peste care se așază umplutura de marmeladă.

Prepararea umpluturii

Umplutura de marmeladă se realizează din *40 kg marmeladă.*

Proporția între foietaj și umplutură este de 72,2% foietaj și 27,8% umplutură, adică 52 g foietaj și 20 g umplutură pentru fiecare bucată de produs finit de 0,060 kg.

Bucățile de aluat se ung cu 40 ouă, se lipesc sub formă de triunghi, în vederea coacerii. Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C timp de 30—35 min.

După coacere produsele se răcesc și se presară cu zahăr farin.

17 — Rulouri cu nucă

Rulourile cu nucă se prepară din foi de plăcintă, miez de nucă, zahăr, scorțișoară, ulei comestibil, acid citric, esență de rom și apă.

Prepararea decurge astfel :

Foile de plăcintă se separă și se îndepărtează surplusul de amidon. Fiecare foaie se unge cu ulei. Foaia are forma pătrată cu latura de 40 cm și o greutate de cca 25 g.

Prepararea umpluturii

Miezul de nucă se macină, se amestecă cu scorțișoara și zahărul tos.

Umplutura de nucă se presară uniform pe suprafața primei foi, peste care se așază a doua foaie, care se îndoaie cca 1 cm pentru evitarea pierderii umpluturii. Cu ajutorul unei baghete din lemn cu diametrul de 0,5 cm și lungimea de 50 cm, se rulează cele două foi cu umplutură, începînd de la marginea neîndoită spre mijloc, pînă la obținerea unui rulou cu lungimea de 20 cm. Se trage bagheta și se așază pe tăvi pentru coacere.

Proporția dintre foi și umplutură este de 47,4 g foi și 37,6 g umplutură de nucă.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 30—35 min. După coacere, se lasă să se răcească 1—2 ore și peste produse se toarnă un sirop fierbinte, în vederea opăririi. Imediat tava se acoperă cu un capac metalic, pentru evitarea pierderii vaporilor.

Proporţia între produsul copt şi sirop este de 60% sirop şi 40% produs. Rulourile stau în sirop cca 24 ore după care se porţionează în două fiecare rulou.

Produsul finit are greutatea de 0,100 kg bucata.

Prepararea siropului pentru 100 kg produs finit.

Siropul se prepară din *39 kg zahăr şi 45 l apă*. Se fierbe 10—15 min apoi se introduce *acidul citric 0,01 kg şi esenţa de rom 0,1 kg.*

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

a) *Pentru rulou:*

Foi de plăcintă	**kg**	**3,0**	**Scorţişoară**	**kg**	**0,06**
Miez de nucă	**kg**	**1,6**	**Ulei pentru uns**	**l**	**0,9**
Zahăr tos	**kg**	**0,6**			

b) *Pentru sirop:*

Zahăr tos	**kg**	**3.9**	**Acid citric**	**kg**	**0,01**
Apă	**l**	**4,5**	**Esenţă de rom**	**l**	**0,01**

18 — **Rulouri cu brînză**

Rulourile cu brînză se fabrică din foi de plăcintă, brînză proaspătă de vacă, griş, zahăr, etylvanilină şi ouă. Rulourile cu brînză de vaci (fig. 17) se prepară astfel:

Foile de plăcintă se separă şi se înlătură surplusul de amidon. Fiecare foaie se unge cu ulei şi se suprapun două foi. Foaia are forma de pătrat, cu latura de 40 cm şi o greutate de cca 25 g. Cele două foi suprapuse se taie în două, obţinîndu-se două foi cu lăţimea de 20 cm şi lungimea de 40 cm.

Prepararea umpluturii

Brînza de vaci se trece prin maşina de tocat, se amestecă cu ouăle, etylvanilina, zahărul tos şi grişul fiert în prealabil, pînă se formează o pastă omogenă.

Pe fiecare din cele două foi se aşază 65 g umplutură de brînză, pe lungimea foii. Se îndoaie laturile foii peste umplutură cca 1 cm

şi se rulează. Lăţimea ruloului nu trebuie să depăşească 7 cm. După rulare, se aşază pe tavă cu încheietura în jos şi se coc la 200—220 °C timp de 25—30 min.

După coacere, se răcesc parţial şi se presară cu zahăr farin.



Fig. 17. Rulou cu brînză de 90 g bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

Foi de plăcintă	kg	3,0	Ouă	buc.	10
Brînză proaspătă de vacă	kg	3,75	Etylvanilină	kg	0,0010
Griş	kg	0,950	Ulei pentru uns tăvi	l	1,5
Apă	l	2,5	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,3
Zahăr	kg	1,25			

Produsul finit are greutatea de 0,090 kg bucata.

19 — Trigoane cu brînză de vacă

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, arome, esenţe, griş, brînză de vacă şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a trigoanelor cu brînză de vacă (fig. 18) se desfăşoară în trei faze: maia, aluat şi foietaj.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază:

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 2,900 kg drojdie și 25 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.



Fig. 18. Trigoane cu brînză de vacă de 60 g bucata.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr, 8 l apă*; se frămîntă 8—10 min și apoi se amestecă cu *10,900 kg margarină, 0,090 kg etylvanilină, 0,270 l esență de lămîie și 0,090 l esență de rom*; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub forma unui dreptunghi, avînd grosimea de 4—5 mm la mijloc și 2—3 mm pe margini. La mijlocul foii se așază amestecul de *23,625 kg margarină și 11,800 kg făină.* Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min, la temperatura de 5—7 °C. După perioada de odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min. Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori. Aluatul întins sub formă de foaie se divizează în bucăți de formă pătrată cu latura de 10 cm, peste care se așază

umplutura de brînză, pentru fiecare foaie 16 g, şi se îndoaie două capete sub formă de triunghi.

Proporţia dintre aluat şi umplutură este de 80% aluat şi 20% umplutură.

Greutatea produsului finit este de 0,060 kg bucata.

Umplutura de brînză de vaci

Se prepară din *30,9 kg brînză, 8,175 kg zahăr, 3,625 kg griş, 1,625 kg lapte praf, 0,180 l esenţă de lămîie, 72 ouă şi 7 l apă pentru opărit grişul.*

Grişul se opăreşte cu apă şi apoi se răceşte la 30 °C; se formează o pastă omogenă care se foloseşte ca umplutură.

Bucăţile de aluat obţinute se aşază pe tăvi şi se lasă la fermentarea finală timp de 40—50 min, la temperatura de 29—30 °C.

Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 200—220 °C timp de 15—18 min. După răcirea parţială produsele se presară cu 3,625 kg zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

Făină	kg	6,15	Etylvanilină	kg	0,005
Drojdie	kg	0,160	Esenţă lămîie	l	0,025
Sare	kg	0,06	Esenţă rom	l	0,005
Lapte praf	kg	0,2	Brînză de vaci	kg	1,7
Ouă	buc	28	Esenţă rom	l	0,005
Margarină	kg	1,9	Griş	kg	0,2
Zahăr	kg	1,5	Apă	l	2,4

20 — Trigoane cu mere

Trigoanele cu mere se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, margarină, zahăr, apă, etylvanilină, esenţă de lămîie, esenţă de rom, mere, pesmet din pîine albă şi scorţişoară.

Procesul tehnologic de preparare a Trigoanelor cu mere se desfăşoară în trei faze: maia, aluat şi foietaj.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază:

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 2,960 kg drojdie şi 25 l apă.* Se frămîntă 8—10 min şi se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr, 8 l apă*; se frămîntă 8—10 min şi apoi se amestecă cu *10,900 kg margarină, 0,090 kg etylvanilină, 0,270 l esenţă de lămîie şi 0,090 esenţă de rom*; se mai amestecă încă 8—10 min şi se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăţi de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pînză şi se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub formă de dreptunghi avînd grosimea de 4—5 mm la mijloc şi 2—3 mm pe margini. La mijlocul foii se aşază amestecul de *23,625 kg margarină* şi *11,800 kg făină*. Se împătureşte foaia în trei pe latura mare şi se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C.

După perioada de odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie, se împătureşte în trei, se presară cu făină şi se lasă la rece 15 min.

Operaţia de întindere şi împăturire se repetă de trei ori.

Umplutura cu mere

Se prepară din *38,175 kg mere rase, 5,450 kg zahăr, 5,450 kg pesmet alb şi 0,360 kg scorţişoară*; se amestecă pînă se realizează o pastă omogenă.

Aluatul se întinde sub formă de foaie şi se divizează în bucăţi rotunde cu diametrul de 7 cm, peste care se aşază umplutura de mere, cîte 14 g; se acoperă cu o bucată de aluat de aceeaşi dimensiune şi se lipesc între ele cu apă.

Produsul finit are greutatea de 0,060 kg bucata.

Proporţia între aluat şi umplutură este de 82,5% aluat şi 17,5% umplutură.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

Făină	kg	6,15	Etylvanilină	kg	0,005
Drojdie	kg	0,16	Esenţă lămîie	l	0,015
Sare	kg	0,06	Esenţă rom	l	0,005
Lapte praf	kg	0,11	Mere rase	kg	2,10
Ouă	buc	26	Pesmet alb	kg	0,30
Margarină	kg	1,9	Scorţişoară	kg	0,02
Zahăr	kg	1,35	Apă	l	2,0

21 — Trigoane cu cacao

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, arome, marmeladă, cacao, germeni de grîu, apă și esență de rom.

Procesul tehnologic de preparare a Trigoanelor cu cacao se desfășoară în trei faze : maia, aluat și foietaj.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 2,960 kg drojdie și 25 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr, 8 l apă* ; se frămîntă 8—10 min și apoi se amestecă cu *10,900 kg margarină, 0,090 kg etylvanilină, 0,270 l esență de lămîie și 0,090 l esență de rom* ; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub formă de dreptunghi avînd grosimea de 4—5 mm la mijloc și 2—3 mm spre margini. La mijlocul foii se așază amestecul de *23,625 kg margarină* și *11,800 kg făină.* Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C. După perioada de odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min.

Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori.

Aluatul se întinde sub formă de foaie și se divizează în bucăți dreptunghiulare cu lungimea de 10 cm și lățimea de 7 cm, peste care se așază umplutura de marmeladă, germeni și cacao, cîte 14 g, și se îndoaie în două.

Produsul finit cîntăreşte 0,065 kg bucata.

Proporţia între aluat şi umplutură este de 82,5% aluat şi 17,5% umplutură.

Umplutura

Se prepară din *41,800 kg marmeladă, 5,450 kg germeni de grîu, 1,800 kg cacao şi 0,180 l esenţă de rom*; se amestecă bine pînă se formează o pastă omogenă.

Bucăţile de aluat obţinute se aşază pe tăvi şi se lasă la fermentarea finală timp de 40—50 min, la temperatura de 29—30 °C. Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 200—220 °C timp de 15—18 min.

După răcirea parţială produsele se presară cu 3,625 kg zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină	kg	6,1	Etylvanilină	kg	0,005
Drojdie	kg	0,160	Esenţă de lămîie	l	0,015
Sare	kg	0,06	Esenţă de rom	l	0,015
Lapte praf	kg	0,11	Marmeladă	kg	2,3
Ouă	buc.	22	Germeni de grîu	kg	0,3
Margarină	kg	1,85	Cacao	kg	0,1
Zahăr	kg	1,05	Apă	l	2,0

22 — Trigoane cu rahat

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, apă şi rahat.

Procesul tehnologic de preparare a trigoanelor cu rahat se desfăşoară în trei faze : maia, aluat şi foietaj.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din 50 kg făină, *2,960 kg drojdie şi 25 l apă.* Se frămîntă 8—10 min şi se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr și 8 l apă*; se frămîntă 8—10 min și apoi se amestecă cu *10,900 kg margarină, 0,090 kg etylvanilină, 0,270 l esență de lămîie și 0,090 l esență de rom*; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub formă de dreptunghi avînd grosimea la mijloc de 4—5 mm iar pe margini 2—3 mm. La mijlocul foii se așază amestecul de *23,625 kg margarină și 11,800 kg făină*. Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C.

După perioada de odihnă, aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min.

Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori. Aluatul se întinde sub formă de foaie și se divizează în bucăți triunghiulare cu laturile egale, de 12 cm, peste care se așază cuburile de rahat în greutate de 12 g. Se rulează în formă de corn.

Produsul finit are greutatea de 0,065 kg bucata.

Umplutura de rahat

Se prepară din *39,075 kg rahat* care se taie în cuburi cu latura de 1 cm.

Bucățile de aluat obținute se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 40—50 min, la temperatura de 29—30 °C.

Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 200—220° timp de 15—18 min.

După răcirea parțială produsele se presară cu 3,625 kg **zahăr** farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	6,1	Zahăr	kg	1,05
Drojdie	kg	0,16	Etylvanilină	kg	0,005
Sare	kg	0,06	Esență de lămîie	l	0,015
Lapte praf	kg	0,11	Esență de rom	l	0,015
Ouă	buc.	22	Rahat	kg	2,15
Margarină	kg	1,85	Apă	l	2,0

23 — Trigoane cu marmeladă

Trigoanele cu marmeladă se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, marmeladă, apă și esențe.

Procesul tehnologic de preparare a acestui sortiment cu marmeladă se desfășoară în trei faze : maia, aluat și foietaj.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 2,960 kg drojdie și 25 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 70—80 min, la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 1,075 kg sare, 2 kg lapte praf, 400 ouă, 15,450 kg zahăr și 8 l apă*; se frămîntă 8—10 min și apoi se amestecă cu *10,900 kg margarină, 0,090 etylvanilină, 0,270 l esență de lămîie și 0,090 l esență de rom*; se mai amestecă încă 8—10 min și se lasă la fermentat 15—20 min la temperatura de 30—31 °C.

Prepararea foietajului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3—6 kg, se modelează rotund, se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare foaie se întinde sub formă de dreptunghi avînd grosimea de 4—5 mm la mijloc și de 2—3 mm spre margini. La mijlocul foii se așază amestecul de *23,625 kg margarină și 11,800 kg făină.* Se împăturește foaia în trei pe latura mare și se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C.

După perioada de odihnă aluatul se întinde sub formă de foaie, se împăturește în trei, se presară cu făină și se lasă la rece 15 min.

Operația de întindere și împăturire se repetă de trei ori. Aluatul se întinde sub formă de foaie și se divizează în bucăți pătrate cu latura de 10 cm, peste care se întinde marmelada în greutate de 13 g. Se lipesc două capete sub formă de papion.

Produsul finit are greutatea de 0,070 kg bucata (fig. 19).

Proporția între aluat și umplutură este de 86% aluat și 14% umplutură.

Bucățile de aluat obținute se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 40—50 min, la temperatura de 29—30 °C.



Fig. 19. Trigoane cu marmeladă de 70 g bucata.

Coacerea se face în cuptor fără abur, la temperatura de 200—220 °C timp de 15—18 min.

După răcirea parțială produsele se presară cu 3,625 kg zahăr farin.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	6,05	Zahăr	kg	1,05
Drojdie	kg	0,160	Etylvanilină	kg	0,005
Sare	kg	0,06	Esență de lămîie	l	0,015
Lapte praf	kg	0,11	Esență de rom	l	0,015
Ouă	buc.	22	Marmeladă	kg	2,15
Margarină	kg	1,75	Apă	l	2,0

E — SPECIALITĂȚI ȘI CORNURI

1 — Corn spiral

Cornul spiral se fabrică din făină semialbă tip 950, drojdie comprimată, sare, hidrol, ulei comestibil, lapte, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare se desfășoară în două faze: maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : *50 kg făină, 2,05 kg drojdie comprimată și cca 25 l apă.*

În cuva unui malaxor se amestecă făina cu drojdia și apa și se frămîntă timp de 10—12 min; se lasă la fermentat 120—150 min, la temperatura de 29—30 °C, pînă la aciditatea de max 3,2—3,6 grade.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din maia peste care se adaugă *50 kg făină, 1,280 kg sare, 2,820 kg hidrol, 1,920 l ulei comestibil, 1,538 kg lapte praf, 192 ouă și cca 28 l apă.*

Se amestecă totul și se frămîntă timp de 12—15 min, la temperatura de 30—31 °C, pînă se obține o aciditate de max 2,8—3 grade.

După fermentare, aluatul este divizat în bucăți de 440—450 g, pentru a se obține, după coacere și răcire, 400 g produs finit. Fiecare bucată de aluat se modelează sub formă de fitil cu capetele mai subțiri; fitilul se împletește în două și i se dă forma de potcoavă.

Lungimea spiralei este de min 25—30 cm, iar deschiderea potcoavei de 16—19 cm.

După modelare, produsele se lasă la fermentarea finală timp de 25—30 min, la temperatura de 31—33 °C și umiditatea relativă de min 80 %, în tăvi dreptunghiulare.

La sfîrșitul fermentării finale, tăvile cu produse se introduc în cuptorul încălzit la 250—260 °C pentru cuptorul Dampf și 255—260 °C pentru cuptorul mecanic zona I și 265—270 °C pentru zona a II-a.

Coacerea durează 25—30 min. Înainte de introducerea în cuptor, produsele se ung pe deasupra cu ou.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,80	**Ouă**	buc.	15
Drojdie comprimată	kg	0,160	**Ulei pentru uns tăvi**	l	0,010
Sare	kg	0,100	**Ouă pentru uns la suprafață**	buc.	5
Hidrol	kg	0,220	**Apă**	l	4,10
Ulei comestibil	l	0,150			
Lapte praf	kg	0,120			

2 — Cornuri foietaj, cu brînză

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, margarină, unt, sare, oţet, apă, brînză telemea, brînză proaspătă de vaci, ouă şi zahăr. Procesul tehnologic de preparate a cornurilor foietaj cu brînză se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază pentru foaie :

În cuva unui malaxor se pun : *83 kg făină, 0,765 l oţet, 2,150 kg sare şi 51 l apă.* Se frămîntă 15—20 min şi se lasă la odihnă 30—35 min la temperatura de 5—7 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 5—8 kg, se modelează rotund, se crestează în formă de grătar şi se lasă în repaus 20—25 min, tot la rece. Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară cu partea de mijloc mai groasă (3—4 mm) iar părţile laterale mai subţiri (2—3 mm). Pe fiecare foaie se aşază proporţia respectivă de amestec de grăsimi, care se acoperă cu părţile laterale, se întinde sub formă de foaie şi se lasă la rece 15 min. Întinderea şi împachetarea se va face cu atenţie, pentru a evita pătrunderea grăsimii la suprafaţă.

Amestecul de grăsimi

Se prepară din *51,375 kg margarină, 15,375 kg unt şi 8,6 kg făină.*

Se amestecă pînă se obţine un aluat omogen. După repaus, aluatul se împachetează, se întinde şi se lasă 15 min la rece.

Pentru evitarea lipirii se presară 8,4 kg făină pe aluat şi masă.

Operaţia de împachetare şi întindere se repetă de trei ori. După ultimul repaus, foaia se întinde în grosime de 3—4 mm şi din ea se decupează pătrate cu latura de 17 cm. Fiecare pătrat se taie în două, pe diagonală formîndu-se două triunghiuri. Pe latura mare a triunghiului se aşază cantitatea respectivă de umplutură de brînză, se rulează în formă de corn şi i se dă forma de potcoavă ; se aşază apoi pe tăvi, pentru fermentare şi coacere.

Fermentarea se face la 30—32 °C timp de 25—30 min.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 18—20 min.

După scoaterea din cuptor, produsele se presară cu zahăr farin.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *36,900 kg brînză telemea, 120 kg brînză de vaci, 461 ouă și făină albă 13,825 kg.*

Brînza telemea și cea de vaci se trec prin mașina de mărunțit și apoi se omogenizează. Proporția între foietaj și umplutură este 55% foietaj și 45% umplutură cu brînză.

Greutatea produsului finit este de 100 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină în aluat	kg	2,7	Unt	kg	0,50
Făină pentru amestec cu grăsimi	kg	0,28	Sare	kg	0,07
Făină pentru modelat	kg	0,27	Oțet	l	0,025
Margarină	kg	1,67	Apă	l	1,87

b) *Pentru umplutura cu brînză :*

Brînză telemea de oi	kg	1,2	Făină albă	kg	0,45
Brînză grasă de vaci	kg	3,85	Zahăr pentru presărat	kg	0,75
Ouă	buc.	15			

3 — Cornuri cu germeni de grîu

Cornurile cu germeni de grîu se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei comestibil, ouă, sare comestibilă, germeni de grîu, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic de preparare a cornurilor cu germeni de grîu se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *1,8 kg drojdie, 34 kg făină și 21 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 130—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 2 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun *7 kg zahăr, 0,6 kg sare, 35 ouă* și *21 l apă*. Se amestecă timp de 4—5 min și apoi se adaugă *7,0 l ulei și 34 kg făină* continuîndu-se frămîntarea 8—10 min; se lasă apoi la fermentat 35—40 min la temperatura de 31—32 °C. În acest timp se refrămîntă timp de 1—2 min. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 3 kg, se modelează rotund și se lasă la fermentat 10—15 min la temperatura de 32—34 °C. Se modelează sub formă de foaie și se divizează cu presa mecanică în 30 buc. a 100 g, se rotunjesc, se rulează și apoi se alungesc în formă de foaie. Peste aluat se întinde 17 g umplutură, se rulează și se dă forma de semilună.

Bucățile de aluat se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—50 min la temperatura de 33—34 °C. Înainte de a fi introduse în cuptor, semiprodusele se ung cu ou; se coc la temperatura de 230—240 °C timp de 15—20 min.

Produsul finit, în formă de semilună, are greutatea de 100 g.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: *6 kg zahăr tos, 11 kg germeni de grîu prăjiți, 0,6 kg esență de rom și 3,3 l apă*; se amestecă totul pînă se obține o pastă omogenă.

Pentru 10 kq produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	6,8	Sare	kg	0,06
Zahăr	kg	0,7	Ouă în aluat	kg	3,5
Ulei în aluat	l	0,4	Apă	l	4,2
Drojdie comprimată	kg	0,180			

b) *Pentru umplutură:*

Germeni de grîu cruzi	kg	1,3	Zahăr tos	kg	0,6
sau			Esență de rom	l	0,06
Germeni de grîu prăjiți	kg	1,1	Apă	l	0,33

4 — Cornuri cu rahat

Cornurile cu rahat se prepară din făină albă tip 600, drojdie, sare comestibilă, margarină, lapte praf, apă, ouă, zahăr, rahat și esență de lămîie.

Procesul tehnologic de preparare a cornului cu rahat se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *30 kg făină, 2,100 kg drojdie și 18 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 120—150 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea este de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *27 kg făină, 0,250 kg sare, 2,5 kg lapte praf, 50 ouă, 10 kg zahăr, 13 l apă și 0,030 l esență de lămîie.* Se frămîntă 6—8 min și apoi se adaugă *7,5 kg margarină.* După o frămîntare de încă 4—6 min, se lasă la fermentat 30—35 min la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea este de 1,8 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de *3,300 kg,* se modelează rotund și se lasă în repaus 5—8 min ; apoi se întinde în formă de foaie groasă de 25—35 mm și se divizează în bucăți de 0,110 kg.

Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie pătrată, groasă de 4—5 mm. La mijlocul ei se așază cuburile de rahat cu latura de 1 cm și se suprapun două colțuri opuse, acoperindu-se rahatul, posibil de văzut din lateral.

Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală 20—25 min la temperatura de 32—34 °C. Se ung cu ou și se introduc în cuptor încălzit la 180—200 °C ; coacerea durează 35—40 min.

După răcire, produsele se presară cu zahăr farin.

5 — Cornuri din foietaj cu umplutură de mere

Cornurile din foietaj, cu mere, se fabrică din făină albă tip 600, margarină, unt, sare comestibilă, oțet, mere rase, pesmet alb, scorțișoară, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de preparare a cornurilor din foietaj, cu mere, se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun: *83 kg făină. 0,763 l oţet, 51 l apă şi 2,150 kg sare.*

Se frămîntă 15—20 min şi se lasă la odihnă 30—35 min, la temperatura de 5—7 °C. După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 5—8 kg, se modelează rotund, se crestează în formă de grătar şi se lasă la odihnă 20—25 min, tot la rece. Fiecare bucată de aluat se întinde în formă de foaie dreptunghiulară cu partea de mijloc groasă de 4—5 mm şi părţile laterale de 2—3 mm.

Separat, se pregăteşte un amestec din *51,375 kg margarină, 17,375 kg unt şi 8,6 kg făină*; se amestecă pînă la obţinerea unei paste omogene; se formează un paralelipiped.

Pe fiecare foaie de aluat se aşază la mijloc proporţia respectivă de umplutură, amestecul de grăsimi cu făină şi se acoperă cu părţile laterale ale foii de aluat. Se întinde sub formă de foaie, avînd grijă ca să nu pătrundă grăsimea în exterior; se lasă la rece 15 min.

După repaus, se împachetează din nou, se întinde şi se ţine din nou în repaus 15 min. Operaţia se repetă de trei ori. În timp ce aluatul se împachetează şi se întinde, se foloseşte 8,4 kg făină, pentru a se evita lipirea. După ultima împachetare, întidere şi repaus, foaia de aluat se întinde uniform în grosime de 3—4 mm, din care se taie pătrate cu latura de 17 cm. Fiecare pătrat se împarte în două pe diagonală, rezultînd două triunghiuri.

La mijlocul laturii mari se aşază umplutura de mere, se rulează şi se dă forma de potcoavă; apoi semiprodusul se aşază pe tăvi pentru fermentat şi copt. Fermentarea se face la temperatura de 30—32 °C timp de 25—30 min.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C, timp de 18—20 min.

După scoaterea din cuptor, cornurile se presară cu zahăr farin.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: *184,600 kg mere, 7,075 kg pesmet din pîine albă, 1,525 kg scorţişoară şi 27,675 kg zahăr tos.* Se amestecă pînă la omogenizare.

Proporţia între aluat şi umplutura de mere este de 50,5% foietaj şi 49,5% umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină în aluat	kg	2,7	Margarină	kg	1,67
Făină pentru amestec cu grăsime	kg	0,28	Unt	kg	0,50
Făină pentru modelat	kg	0,27	Sare	kg	0,07
			Oțet	l	0,025
			Apă	l	1,87

b) *Pentru umplutură cu mere:*

Mere	kg	6,0	Zahăr tos	kg	0,90
Scorțișoară	kg	0,5	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,75
Pesmet de pîine albă	kg	0,23			

Produsul finit are greutatea de 100 g (fig. 20).

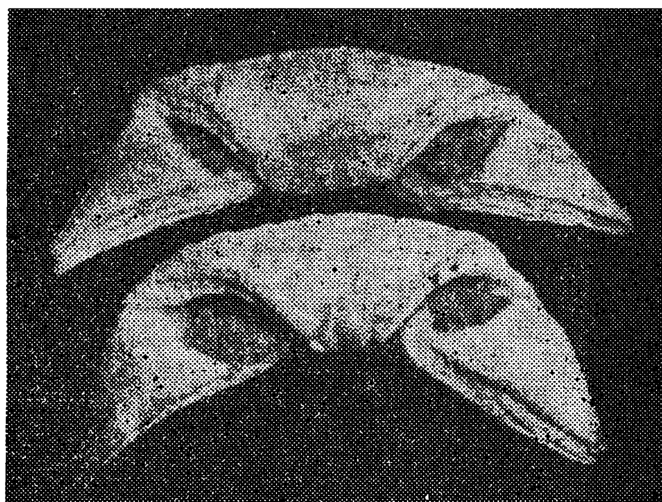


Fig. 20. Cornuri din foietaj cu umplutură de mere de 100 g bucata.

6 — Cornuri fragede

Acest sortiment, ca și cornurile foietaj în general, se fabrică din făină albă tip 600, drojdie naturală, zahăr tos, unt, gălbenuș de ou, extract de malț, miere, sare, arome sau esențe și apă.

Procesul tehnologic se desfășoară în două faze: maia și aluat.

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *3,750 kg făină, 1,700 l apă și 1,875 drojdie naturală.*

Se introduce în cuva malaxorului drojdia naturală mărunțită, peste care se pune *1,5 l* apă și se amestecă 2—3 min. Se adaugă făina și restul de apă și se continuă frămîntarea încă 10—12 min. Maiaua se întinde sub forma unei foi groase de 8 cm și se împăturește în trei. Se repetă operația de întindere și împăturire de 2—4 ori; la ultima operație de întindere, foaia se rulează sub formă de cilindru și capetele se întorc în jos către interior. Aluatul astfel modelat se așază pe o pînză presărată cu făină, se crestează cu două crestături perpendiculare și se acoperă cu pînza. Pînza cu aluatul se așază într-o cuvă din lemn confecționată special.

Se lasă la fermentat timp de cca 4 ore la temperatura de 24—25 °C. Aciditatea finală este de 4—4,4 grade. La finele fermentării, masa de aluat își dublează volumul, are o porozitate fină, un miros acrișor și un gust acrișor dulceag de fructe proaspete.

Pentru 75 kg de făină se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea aluatului

Peste maia se adaugă *75 kg făină, 1,500 kg drojdie comprimată, 12 kg zahăr tos, 5 kg gălbenuș de ou, 1,0 kg extract de malț, 1,150 kg miere, 0,850 kg sare, 23 l apă.*

Se frămîntă totul 13—16 min; se continuă frămîntarea 15 min și se adaugă încă *8 l apă.* După 30 min de frămîntare în total, se adaugă *9 kg unt* și se frămîntă încă 10 min pînă se înglobează untul în masa de aluat. Se adaugă *0,075 l ulei de portocale, 0,020 kg etylvanilină, 0,075 l esență de rom* și se mai frămîntă 5—6 min.

Aluatul astfel obținut se divizează în bucăți de cîte 6 kg, se modelează în format lung, se întinde în formă de foaie și se împăturește; se lasă apoi la fermentat 90—100 min.

După fermentare, fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie, care se unge cu o pastă de unt. Foaia de unt a fost ținută la frigider la 5—6 °C și trebuie să fie mai mică decît foaia de aluat, pentru ca untul să fie înglobat în aluat fără ca foaia să se rupă și să migreze grăsimea la exterior. Foaia se împăturește sub formă de plic, se întinde din nou și se împăturește sub formă de plic. Se introduce în frigider la 0 °C timp de 1 oră și 45 min pînă la 2 ore. După răcire foaia devine dură.

După răcire, aluatul se aplatizează prin apăsare şi se întinde sub formă de foaie pînă la grosimea de 9—10 mm. Se continuă întinderea foilor treptat pînă se ajunge la grosimea de 5—6 mm. Foile se introduc la rece la temperatura de +0 °C timp de 10—12 min. Foile reci se divizează prin ştanţare sub formă de triunghi în greutate de 55 g bucata. După divizare, fiecare bucată se rulează, se îndoaie în formă de semilună cu o deschidere a arcului de 10—10,5 cm şi se aşază pe tăvi pentru fermentare. Resturile de aluat ce rămîn după decuparea foilor se reintroduc la rece şi se reprelucrează.

Fermentarea se face la temperatura de 35—36 °C, timp de cca 3 ore şi la umiditatea relativă de 95—98%.

Înainte de introducerea în cuptor bucăţile de aluat se ung cu ou.

Coacerea se efectuează la temperatura de 230 °C pentru zona I şi 220 °C pentru zona a II-a. La ieşirea din cuptor cornurile se spoiesc cu sirop de zahăr.

După 2—3 ore de răcire se ambalează în pungi de poliëtilenă imprimată, cîte două bucăţi.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină	kg	6,73	Sare	kg	0,063
Drojdie comprimată	kg	0,11	Etylvanilină	kg	0,0015
Zahăr tos	kg	1,03	Ulei de portocale sau de lămîie	l	0,0055
Unt	kg	1,910	Esenţă de rom	l	0,0055
Gălbenuş de ou	kg	0,370	Margarină pentru uns tăvi	kg	0,055
Ouă pentru uns	buc.	3	Apă	l	2,0
Extract de malţ	kg	0,074			
Miere	kg	0,085			

7 — Bulci cu urdă

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, margarină, ouă, ulei comestibil şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a bulcilor cu urdă se desfăşoară în trei faze : maia, aluat şi umplutură.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 2,3 kg drojdie şi 28 l apă.* Se frămîntă timp de 8—10 min şi se lasă la fermentat timp de 130—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 2,8—3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 1,31 kg sare, 4,91 kg zahăr, 4,91 kg margarină, 50 ouă și 24 l apă.* Se frămîntă totul timp de 12—15 min și se lasă la fermentat 30—45 min la temperatura de 31—32°. Aciditatea finală este de 2,2—2,5 grade.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară *din 30,1 kg urdă dulce proaspătă și 8,6 kg zahăr tos,* care se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Dacă pasta este prea fluidă se poate adăuga *0,5—1 kg pesmet* din pîine albă sau griș de grîu, fiert și răcit.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 0,075 kg care se rotunjesc și se lasă la odihnă 12—15 min. Fiecare bucată de aluat se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară groasă de 4—6 mm, lungă de 10—11 cm și lată de 5—6 cm.

Peste foaia de aluat se întinde umplutura de urdă, în greutate de 0,029 kg. După așezarea umpluturii, se acoperă cu marginile foii de aluat prin împăturire către centrul bucății de aluat. Bucățile de aluat cu umplutură se așază pe tăvi la distanță de 1,5—2 cm. Se lasă la fermentat timp de 30—35 min, la temperatura de 32—34 °C. Înainte de introducerea în cuptor se ung cu ou în amestec cu sare.

Coacerea se face la temperatura de 230—250 °C timp de 20—25 min.

Produsele se consumă calde direct de pe tavă.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	6,97
Drojdie	kg	0,140
Sare	kg	0,080
Zahăr	kg	0,150
Margarină	kg	0,30
Ouă	buc.	4,50
Ulei pentru prelucrat și uns tăvi	kg	0,20
Apă	l	3,30

b) *Pentru umplutură :*

Urdă dulce proaspătă	kg	2,00
Zahăr tos	kg	0,600

c) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	1,50
Sare	kg	0,015

8 — Bulci cu brînză de vaci

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ulei comestibil, zahăr, ulei de citrice, brînză de vaci, ouă, apă și griș din grîu.

Procesul tehnologic de preparare a bulcilor cu brînză de vaci se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *28 kg făină, 2 kg drojdie și cca 14 l apă.* Se frămîntă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat 130—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun *27 kg făină, 0,4 kg sare, 5 kg zahăr, 4,7 l ulei, 0,05 l ulei citrice și 13 l apă.* Se frămîntă timp de 10—12 min și se lasă la fermentat timp de 35—40 min la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 2,4 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. Se modelează într-o foaie, prin apăsare, și se divizează cu presa fiecare bucată mare de aluat în 30 bucăți a 80 g fiecare. Fiecare bucată de aluat se modelează apoi rotund și se lasă la fermentat 5—6 min ; se modelează apoi în formă de fitil și se transformă într-o foaie alungită.

Pe fiecare foaie se întinde min 42 g umplutură, se rulează, se așază pe tavă cu încheietura în jos. Se lasă la fermentarea finală 40—50 min, la temperatura de 32—34 °C, se unge cu ou pe toată suprafața și se introduc în cuptor, încălzit la 200—220 °C timp de 15—20 min.

Prepararea umpluturii

25 kg brînză proaspătă de vacă, 6 kg griș, 75 ouă, 8 kg zahăr și 0,100 l ulei se amestecă timp de 6—7 min pînă se formează o pastă omogenă.

Produsul finit are forma de con alungit și greutatea de 100 g.

9 — Batoane cu chimen

Aceste produse se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, chimen, zahăr, ulei comestibil, ouă, apă și lapte.

Procesul tehnologic de fabricare a batoanelor cu chimen se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : *35 kg făină, 5 kg drojdie comprimată, 1 kg zahăr și cca 16 l apă.* Se amestecă totul în cuva malaxorului timp de 10—12 min și se lasă la fermentare 40 min la temperatura de 30—32 °C.

Prepararea aluatului

Peste maia se adaugă 65 kg făină, 4 kg zahăr, 3,333 kg sare, 4,8 l ulei comestibil, 67 ouă, 1,333 kg chimen și cca 29 l apă.

Se frămîntă totul 12—15 min și se lasă la fermentat timp de 20 min, la temperatura de 31—32 °C. După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 55—56 g; se modelează rotund, se lasă la odihnă 5—6 min. Se rulează apoi în formă de baton cu lungimea de cca 20 cm. Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală 40—45 min, la temperatura de 32—34 °C și umiditatea relativă de 75—85 %.

Înainte de introducerea în cuptor bucățile de aluat se ung *cu 50 ouă și* se presară cu *0,330 kg chimen.*

Coacerea produselor se face în cuptor încălzit la 260—270 °C timp de 12—15 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	7,70
Drojdie comprimată	kg	0,385
Sare comestibilă	kg	0,256
Ulei comestibil	l	0,369
Ouă	buc.	5,10
Chimen în aluat	kg	0,100
Ouă pentru uns	buc.	3,70
Chimen pentru presărat	kg	0,0250
Ulei pentru uns tăvile	l	0,150
Apă	l	3,50

10 — Spirale Brașov

Acest produs se fabrică din făină albă tip 600, făină nedegresată de soia, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ulei comestibil, emulgator alimentar, lapte praf, etylvanilină și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

În cuva unui malaxor se pun : *50 kg făină, 2 kg drojdie comprimată și cca 25 l apă.* Se frămîntă timp de 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 120—150 min la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală a maielei este de 2,6—3,0 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă : *1,2 kg sare, 12 kg zahăr, 15 kg făină de soia, 2 kg lapte praf, 0,05 kg etylvanilină, 13 l apă și 35 kg făină.* Se frămîntă 5—7 min, după care se adaugă emulsia de emulgator și se continuă frămîntarea încă 5—7 min.

Aluatul se lasă la fermentat timp de 40—50 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală a aluatului este de 2,2—2,4 grade de aciditate.

Emulsia de emulgator. Se prepară din 0,6 kg emulgator, 3,4 l ulei și 9 l apă. Emulgatorul și uleiul se încălzesc în vasul unei mașini de amestecat pînă la 75 °C. În timp ce se amestecă, se introduc *4 l apă* la temperatura de 65 °C și restul de *5 l apă* la temperatura de 20—25 °C. Se continuă amestecarea pînă se obține o pastă albă asemănătoare smîntînei ; în final, temperatura emulsiei trebuie să ajungă la 30 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 55 g în vederea obținerii unui produs finit de 50 g bucata. Bucățile de aluat se modelează în formă de fitil lung de 26—28 am. Fitilul se îndoaie la jumătate și se împletește în formă de spirală. Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 35—40 min la temperatura de 31—32 °C.

Coacerea se face pe tăvi la temperatura de 230—250 °C, timp de 14—16 min. La ieșirea din cuptor, produsele se spoiesc cu apă ; se separă de tăvi și se răcesc pe site metalice.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,25	Emulgator alimentar	kg	0,045
Făină de soia	kg	1,10	Lapte praf	kg	0,150
Drojdie comprimată	kg	0,15	Etylvanilină	kg	0,0036
Sare	kg	0,090	Ulei pentru uns tăvi	l	0,020
Zahăr	kg	0,880	Apă	l	3,40
Ulei	l	0,250			

11 — Specialități cu cacao

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, ouă, zahăr, margarină, unt, pudră de cacao, lapte praf, praf de copt, etylvanilină, esență de lămîie și apă.

Procesul tehnologic de preparare a specialităților cu cacao se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui bătător se pun : *1 324 ouă și 103 kg zahăr tos* și se amestecă 45—50 min pînă cînd se formează o pastă spumoasă. Peste aceasta se adaugă *25,4 kg margarină, 25,4 kg unt, 1,1 kg sare, 8,5 kg lapte praf, 1,2 kg praf de copt, 0,160 kg etylvanilină, 0,85 l esență de lămîie și 47,9 l apă.* Se amestecă 6—10 min și se adaugă treptat 100 kg făină, continuîndu-se amestecarea pînă la formarea unui aluat omogen.

Aluatul se împarte în două părți egale ; în una din părți se introduc 3,2 kg cacao și se amestecă pentru uniformizare. Aluatul se toarnă în tăvi prevăzute cu alveole circulare care dau produsului formă circulară. În fiecare alveolă se toarnă 35 g aluat, respectiv 2/3 din capacitatea alveolei.

Pentru desprinderea ușoară a produsului, după coacere, din alveole, tăvile unse cu ulei se tapisează cu făină. Coacerea se face la 220—240 °C timp de 10—12 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,150 kg bucata, respectiv cîte 5 buc. de produs, asortate — cu cacao și fără cacao.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	3,55	Lapte praf	kg	0,30
Sare	kg	0,04	Etylvanilină	kg	0,005
Ouă	buc.	47,0	Esență de lămîie	l	0,03
Zahăr	kg	3,65	Făină pentru tapetat tăvi	kg	0,05
Margarină	kg	0,9	Apă	l	1,70
Unt	kg	0,9			
Pudră de cacao	kg	0,110			

12 — Specialitatea cu lapte

Acest produs se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ulei comestibil, lapte praf, zahăr şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a specialităţii cu lapte se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : *37 kg făină, 2 kg drojdie şi cca 19 l apă.* Se pune în cuva unui malaxor făina, drojdia şi apa şi se frămîntă 8—10 min. Se lasă la fermentat 100—120 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 2 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

La maia se adaugă : *37 kg făină, 1 kg sare, 0,5 kg zahăr, 3 l ulei, 1,3 kg lapte praf şi cca 19 l apă.*

Peste maiaua fermentată se pune soluţia de sare, zahărul, laptele praf şi se frămîntă 5—6 min. Se continuă frămîntarea şi se adaugă uleiul continuîndu-se frămîntarea încă 6—8 min. Se lasă apoi la fermentat 35—45 min la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea finală este de 1,5—1,8 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 2,250 kg care se modelează rotund şi se lasă în repaus 10—15 min. Se divizează cu presa în bucăţi a 75 g şi se modelează rotund, cîte una, 7 buc. a 75 g şi se aşază lateral în tavă. Se modelează apoi rotund două bucăţi a 75 g într-o singură bucată şi se aşază în centrul tăvii, pentru fermentat şi copt.

Se lasă la fermentat 35—40 min la temperatura de 32—33 °C.

Coacerea se face la temperatura de 185—195 °C timp de 30—35 min.

La scoaterea din cuptor se spoiesc cu apă şi se lasă să se răcească. Greutatea produsului finit este de 0,600 kg bucata.

13 — Specialităţi cu mac

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, margarină, lapte praf degresat, ouă, apă, sare, ulei de citrice şi mac.

Procesul tehnologic de preparare a specialităţilor cu mac se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : *50 kg făină, 7,1 kg drojdie și 25 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 50—70 min. la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun : *0,64 kg sare, 1,6 kg lapte praf degresat, 25,6 kg zahăr, 64 ouă și 5 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și apoi se pun 16,1 kg margarină, 0,08 l ulei citrice și 50 kg făină. Se frămîntă încă 5—10 min și se lasă la fermentat timp de 50—60 min, la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 1,6—1,8 grade de aciditate.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți mari de 2,8 kg, se modelează rotund și se lasă la fermentat timp de 10—15 min, la temperatura de 32—33 °C. Fiecare bucată mare de aluat se divizează cu presa mecanică în 30 buc. mici de cca 93 kg fiecare, pentru a se obține după coacere un produs finit de 0,880 kg bucata. Fiecare bucată de aluat se modelează lung ca un corn, apoi se întinde un fitil de cca 30 cm și i se dă forma de *S*.

Bucățile de aluat modelate se așază pe tăvi pentru fermentat și copt.

Fermentarea finală are loc la temperatura de 33—34 °C timp de 30—40 min. După fermentare, bucățile de aluat se ung cu ou, se presară cu mac și se coc la 180—200 °C timp de 14—15 min.

La scoaterea din cuptor produsele se ung cu sirop de zahăr.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,2	Zahăr pentru sirop	kg	0,4
Drojdie comprimată	kg	0,44	Ulei citrice	l	0,005
Zahăr în aluat	kg	1,2	Sare	kg	0,04
Margarină	kg	1,0	Mac pentru presărat	kg	0,04
Lapte praf degresat	kg	0,100	Ulei pentru divizat		
Ouă în aluat	buc.	4	și uns tăvi	l	0,03
Ouă pentru uns	buc.	1	Apă	l	1,860

14 — Cornuri cu marmeladă

Se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei comestibil, ouă, apă, sare și marmeladă.

Procesul tehnologic de preparare a cornurilor cu marmeladă se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : *1,8 kg drojdie, 33 kg făină și 21 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat la temperatura de 29—30 °C timp de 130—150 min. Aciditatea finală este de 2 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun : *0,6 kg sare, 35 ouă, 7 kg zahăr tos și 20 l apă.* Se frămîntă 5—6 min și apoi se adaugă *32,8 kg făină și 4 l ulei.* Se lasă la fermentat 35—40 min la temperatura de 31—32°C. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți mari de 3 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. După repaus, bucățile mari de aluat se întind în formă de foaie, se divizează cu presa mecanică în 30 buc a 100 g bucata, se rotunjesc și se lasă în repaus 4—5 min, apoi se prelucrează în formă de foaie rotundă.

Pe fiecare foaie se întinde un strat de *30 g marmeladă,* se rulează în formă de baton și se așază pe tăvi îndoindu-se în formă de semilună.

Se lasă la fermentarea finală timp de 45—50 min la temperatura de 33—34 °C.

Înainte de introducerea în cuptor, bucățile de aluat se ung cu ou.

Coacerea se face la temperatura de 230—240 °C timp de 15—20 min.

Proporția între produs și umplutură este de 25% umplutură și 75% produs.

15 — Specialități cu margarină

Se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, margarină, lapte praf degresat, sare, apă și ulei de citrice. Procesul tehnologic de preparare a specialităților cu margarină se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea maielei

1,2 kg drojdie, 48 kg făină și 28 l apă se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 115—130 min la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun *1,2 kg sare, 1 kg lapte praf, 3,5 kg zahăr* și se amestecă 3—4 min. Se adaugă *14 l apă, 32 kg făină, 0,040 l ulei citrice* și se mai frămîntă încă 2—3 min, după care se adaugă și *2,5 kg margarină*. Se lasă la fermentat timp de 25—40 min la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea finală este de 1,4—1,5 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 1,8 kg, se modelează rotund și se lasă la fermentat 10—15 min. Se transformă într-o foaie și se divizează cu presa mecanică în 30 buc de 60 g. Se modelează rotund cîte două bucăți de aluat a 60 g și apoi sub formă de fitil mai gros la mijloc, capetele mai subțiri, care se unesc și formează un cerc de grosime neuniformă. Bucățile de aluat modelate se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 30—35 min la temperatura de 32—33 °C. Înainte de introducerea în cuptor, aluatul se unge cu *25 ouă* și se presară cu *1 kg mac* pe toată suprafața.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C timp de 12—15 min.

Greutatea produsului finit este de 110 g bucata.

F — SEMIPREPARATE ȘI PREPARATE TIP GOSPODINA

1 — Blat de tort — Rețeta I

Se prepară din făină, zahăr tos, ouă, esență de rom și praf de copt.

Procesul tehnologic și rețeta de fabricație pentru 100 kg făină sînt următoarele:

Se separă de coajă *3864 ouă și împreună cu 104,970 kg zahăr* se introduc în cuva unui bătător ; se bat timp de 20—25 min pînă se formează un amestec spumos. Peste amestecul spumos se adaugă *0,828 l esență de rom, 1,381 kg praf de copt și 100 kg făină.* Se amestecă totul pînă cînd se obține o pastă omogenă. Făina se va adăuga treptat, în vederea evitării cocoloașelor.

Pasta astfel preparată se toarnă în forme rotunde și se introduce imediat în cuptor. Coacerea se face la temperatura de 160—170 °C, timp de 45—55 min.

Formele se confecționează din tablă de 0,4—0,5 mm grosime, în formă de cerc, cu diametrul de 200 mm și înălțimea de 45 mm. Înainte de turnarea pastei, formele se căptușesc cu hîrtie pergaminată.

După coacere, produsele se scot din forme și se lasă să se răcească ; se îndepărtează hîrtia de pe părțile laterale și se lasă cea de pe partea inferioară.

Se ambalează în pungi de polietilenă perforată.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	3,62	Esență de rom	l	0,030
Zahăr	kg	3,8	Praf de copt	kg	0,050
Ouă	buc.	140			

2 — Blat de tort — Rețeta a II-a

Acest blat de tort se prepară din făină albă tip 600, ouă, albuș de ou, zahăr și esență de lămîie. Procesul tehnologic de preparare a acestui blat de tort se desfășoară astfel :

Ouăle separate de coajă, împreună cu albușul și zahărul tos, se introduc în cuva mașinii de bătut și se amestecă timp de 45—50 min pînă cînd se formează un amestec spumos stabil.

Peste spuma obținută se toarnă esența de lămîie și se presară făină. Se continuă amestecarea pînă se înglobează toată făina, evitîndu-se formarea de cocoloașe. Pasta obținută se toarnă în forme rotunde de tablă capitonate cu hîrtie pergaminată. Formele au diametru de 200 mm și înălțimea de 5 cm.

Pentru a obține un blat de 300 g se toarnă în tavă 370 g pastă. Coacerea se face la temperatura de 170—180 °C timp de 45—50 min.

După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească timp de 2—3 ore, se înlătură hîrtia de pe margini, lăsîndu-se cea de pe partea inferioară și apoi se ambalează în pungi de polietilenă imprimate și perforate.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	3,10	Albuș de ou	kg	5,00
Zahăr	kg	3,00	Esență de lămîie	l	0,06
Ouă întregi	kg	2,50			

3 — Blat de tort — Rețeta a III-a

Acest blat de tort se fabrică din făină albă tip 600, ouă, zahăr, lapte praf, iaurt, ulei, bicarbonat de sodiu, acid citric, cicoare și apă. Procesul tehnologic de preparare a acestui blat de tort se desfășoară astfel:

Se pun în cuva unui bătător ouăle și zahărul și se amestecă pînă se obține un amestec spumos. Peste amestecul spumos se adaugă laptele praf, cicoarea, iaurtul și 1/6 din făina prevăzută în rețetă. Se continuă frămîntarea și se adaugă treptat toată făina prevăzută.

Laptele praf se amestecă în prealabil cu iaurtul, iar făina de *cicoare se amestecă cu 0,3—0,7 l apă,* se fierbe și se răcește. Acidul citric și bicarbonatul de sodiu se macină fin și se amestecă cu făina.

Compoziția obținută se toarnă în forme care au fost căptușite cu hîrtie pergaminată.

Pentru ca produsul finit să aibă 400 g se toarnă în forme 490 g pastă.

Coacerea se face la temperatura de 170—180 °C timp de 45—50 min.

După coacere, produsele se scot din tăvi și se lasă să se răcească 2—3 ore. Înainte de ambalare se îndepărtează hîrtia de pe partea laterală, lăsîndu-se cea de pe partea inferioară.

După răcire, produsul se ambalează în pungi de polietilenă.

Formele pentru copt au diametrul de 200 mm și înălțimea de 5 cm.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	4,00	Ulei	l	0,25
Zahăr tos	kg	3,10	Bicarbonat de Na	kg	0,04
Ouă întregi	buc.	4,00	Acid citric	kg	0,02
Lapte praf	kg	0,13	Cicoare	kg	0,07
Iaurt	kg	1,30	Apă	l	0,05

4 — Blat de tort Extra

Acest blat de tort se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ouă și apă.

Pentru 100 kg produs se întrebuințează următoarea rețetă de bază :

Procesul tehnologic de preparare a blatului Extra se desfășoară într-o singură fază.

În vasul mașinii de amestecat se pun *1 200 ouă, 30 kg zahăr, 0,30 kg carbonat de amoniu și 10 l apă.* Se amestecă 25—30 min pînă cînd se obține o pastă spumoasă și apoi se adaugă treptat *42 kg făină.* Se amestecă pînă cînd se obține o pastă omogenă de consistență moale.

Pasta se toarnă în forme rotunde cu diametrul de 200 mm și înălțimea de 50 mm, căptușite lateral și pe partea inferioară cu hîrtie pergaminată sau semipergaminată. În fiecare formă se pun 470—480 g pastă pentru a obține un produs finit de 400 g.

Coacerea se face la 180—190 °C timp de 45—60 min.

După coacere, produsele se scot din forme și se lasă să se răcească 2—3 ore ; se scoate hîrtia laterală și se ambalează în pungi de polietilenă perforată.

5 — Blat de tort cu cacao

Acest blat de tort se prepară din făină albă tip 550, zahăr, ouă, cacao și esență de vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a acestui blat de tort se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui bătător se introduc : *3 718 ouă, 8,600 kg pudră de cacao și 86 kg zahăr ;* se amestecă 40—55 min pînă la formarea unei paste spumoase. Se adaugă treptat, în timp ce se amestecă, *100 kg făină și 0,600 l esență de vanilie* și se continuă amestecarea pînă la omogenizare.

Pasta obținută se toarnă în tăvi în cantitate de 0,360 kg și 0,600 kg pentru a se obține un produs finit de 0,300 kg și respectiv de

0,500 kg bucata (fig. 21). Tăvile sînt rotunde, cu diametrul de 165 mm şi respectiv de 230 mm iar înălţimea de 45 mm.

Înainte de turnarea pastei, tăvile se căptuşesc pe partea de jos şi lateral cu hîrtie pergaminată. După turnarea pastei, tăvile se introduc în cuptor încălzit la 180—190 °C, timp de 40—50 min.



Fig. 21. Blat de tort cu cacao de 500 g bucata.

După coacere, produsele se scot din forme, se lasă să se răcească 1—2 ore, se îndepărtează hîrtia de pe margini şi se ambalează în pungi de polietilenă imprimate.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru blat de 0,300 kg bucata :*

Făină	kg	3,50	Cacao	kg	0,3
Zahăr	kg	3,0	Esenţă de vanilie	l	0,02
Ouă	buc.	130			

b) *Pentru blat de 0,500 kg bucata :*

Făină	kg	3,3	Cacao	kg	0,28
Zahăr	kg	2,84	Esenţă de vanilie	l	0,02
Ouă	buc.	122,5			

6 — Pandişpan cu stafide

Pandişpanul cu stafide se fabrică din făină albă tip 550, zahăr, ouă, stafide şi esenţă de lămîie.

Procesul tehnologic de preparare a pandişpanului cu stafide se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unei maşini de amestecat se pun : *3 513 ouă şi 100 kg zahăr* şi se amestecă 20—25 min pînă se formează o pastă spumoasă. Peste pasta spumoasă se adaugă *100 kg făină,* treptat, în timp ce se amestecă, pentru a evita formarea de cocoloaşe ; se adaugă în continuare *0,540 l esenţă de lămîie şi 20,2 kg stafide.* După omogenizare, se toarnă în tăvi rotunde cu diametrul de 230 mm şi înălţimea de 45 mm.

În fiecare tavă se toarnă 450 g compoziţie.

Tăvile se capitonează cu hîrtie pe părţile laterale şi pe partea de jos.

Coacerea se face la temperatura de 160—170 °C, timp de 40—50 min.

După coacere şi răcire, se separă hîrtia de pe părţile laterale şi se ambalează în pungi de polietilenă.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină	kg	3,7	Stafide	kg	0,750
Zahăr	kg	3,7	Esenţă de lămîie	l	0,02
Ouă	buc.	130			

7 — Foi de plăcintă

Foile de plăcintă se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, ulei comestibil, lapte praf, zahăr, ouă, amidon şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a foilor de plăcintă se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : *81,8 kg făină, 2 kg sare, 4 l ulei, 2,5 kg lapte praf, 1 kg zahăr tos, 120 ouă și cca 40 l apă.* Se frămîntă 35—40 min și se lasă la odihnă 5—6 min.

Se divizează în bucăți de 1,500 kg și se modelează în formă de sferă. Operația de modelare se repetă de 2—3 ori cu o pauză de 2—3 min între operații ; apoi se presară cu amidon și se lasă în repaus 8—10 min.

După repaus, aluatul se întinde în formă de foaie rotundă cu diametrul de 25 cm și se introduce într-un cilindru de tablă, special construit, așezîndu-se, una peste alta, în acest cilindru, 8—10 foi, unde se lasă timp de 120—150 min.

După odihnă, fiecare bucată de aluat se întinde mai întîi pe brațe prin rotire și apoi se așază în centrul planșetei pentru întins, care are forma pătrată cu latura de 2 m. Se trage de foaie de jur împrejurul mesei pînă cînd foaia se întinde pe toată suprafața. Peste foaia obținută se așază o pînză uscată încălzită și peste ea se întinde altă foaie. Operația se repetă de 10—12 ori, suprapunîndu-se astfel 10—12 foi una peste alta, despărțite prin pînză.

După o zvîntare de 10—12 min, foile de plăcintă se taie la dimensiunile impuse de procesul tehnologic : cînd foile se consumă în interiorul unității pentru fabricarea unor produse, sau se taie în foi dreptunghiulare lungi de 28 cm și late de 22 cm, care se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,500 kg și 1,000 kg bucata.

Pentru a obține foi de plăcintă de bună calitate se solicită o făină cu gluten umed min 20%, indice glutenic min 36 și indice de deformare max 8 mm.

8 — Foi de plăcintă superioare

Foile de plăcintă superioare se prepară din făină albă tip 550, sare comestibilă, ouă, ulei comestibil, zahăr, lapte praf, amidon și apă.

Procesul tehnologic de preparare a foilor de plăcintă superioare se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : *100 kg făină, 2,650 kg sare, 0,050 kg zahăr, 5,325 l ulei, 3,325 kg lapte praf, 6,650 kg ouă, 19,950 kg amidon și cca 39 l apă.*

Se amestecă totul 40—60 min pînă se formează un aluat de consistență normală, de structură compactă și omogenă.

După frămîntare, aluatul se divizează în bucăți de 1,200 kg și se modelează, în mînă, în formă de sferă, avînd grijă ca aluatul să nu formeze bule. Operația se repetă de 3—4 ori. După ultima modelare, bucățile de aluat se stropesc cu apă, se pudrează cu amidon și se lasă în repaus 8—10 min. După repaus, bucățile de aluat se întind sub formă de foaie rotundă cu diametrul de 25 cm și se introduc într-o cutie de tablă cilindrică, de același diametru cu foaia ; se așază una peste alta 10—12 foi și se lasă la odihnă 120—150 min.

Operația de întindere a foii de plăcintă se realizează pe o masă pătrată cu latura de 2 m, peste care se așază o pînză de bumbac cu țesătura mai deasă în stare uscată. Bucata de aluat se întinde mai întîi în mînă, apoi se trage de partea laterală a foii rotindu-se în jurul mesei. Foaia se consideră întinsă cînd a acoperit în întregime masa, respectiv 4 m^2.

Peste foaia obținută se așază o pînză, după ce s-a presărat cu amidon. Pentru foile de plăcintă superioare se alege o făină maturizată și cu gluten de calitatea I.

După întindere, foile de plăcintă se lasă să se usuce 25—30 min. După zvîntare, foile de aluat se taie în bucăți pătrate cu latura de 40 cm, respectiv 25 buc de la o foaie. La 1 kg de foi intră 36—42 buc Pentru evitarea uscării foilor după tăiere, pînă la ambalare, se vor acoperi cu pînză sau cu folie de polietilenă.

Foile de plăcintă se ambalează în diferite greutăți, de 0,250 kg, 0,500 kg și 1,000 kg, în folie de polietilenă imprimată, care se termosudează.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	7,51	Lapte praf	kg	0,25
Sare comestibilă	kg	0,2	Ouă	buc	12,5
Zahăr tos	kg	0,68	Amidon	kg	1,50
Ulei comestibil	kg	0,4	Apă	l	3,2

9 — Foaie de plăcintă industrială

Foaia de plăcintă industrială se prepară din făină albă tip 600, sare, amidon și apă.

Procesul tehnologic de preparare a foilor de plăcintă industrială se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : *100 kg făină, 4,3 kg sare și cca 50 l apă.* Se frămîntă 15—20 min și se lasă la odihnă timp de 60 min, la temperatura de 22—29 °C.

După odihnă, aluatul se divizează în bucăți de *1,500 kg,* se modelează rotund și se întind în formă rotundă cu diametrul de 25 cm ; se introduc într-un cilindru special construit, așezîndu-se unele peste altele 10—12 foi. Între foi se presară amidon, pentru evitarea lipirilor. În acest cilindru se lasă la odihnă 130—150 min.

După odihnă, bucățile de aluat se întind în formă de foaie, la început cu ajutorul brațelor și rotire continuă a foii. Cînd nu se mai poate cuprinde între brațe, printr-o mișcare de plonjare, foaia de aluat se așază în mijlocul unei planșete, de formă pătrată, cu latura de 2 m. Se continuă operația de întindere prin tragerea foii de jur împrejurul ei și a mesei, pînă cînd foaia acoperă în întregime suprafața planșetei. Se acoperă cu o pînză uscată, caldă și peste ea se întinde altă foaie. Operația se repetă de 10—12 ori.

După 10—20 min de la întinderea ultimei foi, se încearcă dacă foaia s-a zvîntat. Se presară cu amidon și cu o perie se înlătură surplusul.

Se taie apoi în bucăți, în funcție de necesitățile tehnologice, și se așază una peste alta, pînă la 40—50 foi, într-o ladă din lemn.

Se păstrează — pînă la folosirea lor în procesul tehnologic de preparare a unor produse — în dulap frigorific, la 4 °C.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,0	Amidon	kg	0,84
Sare	kg	0,26	Apă cca	l	3,0

10 — Trigoane cu nucă

Această specialitate se prepară din foi de plăcintă, miez de nucă, zahăr, ulei comestibil, pesmet din pîine albă, etylvanilină, ouă, glucoză, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic pentru prepararea trigoanelor cu miez de nucă se desfășoară în două faze : prepararea umpluturii și a siropului.

Prepararea umpluturii pentru 100 kg produs

Umplutura se prepară din: *13,0 kg nucă măcinată, 8 kg pesmet din pîine albă;* se opărește cu 2—3 *l apă fiartă*. După răcire, peste amestecul de nucă și pesmet opărite, se adaugă *6,3 kg zahăr și 0,06 kg etylvanilină* și se amestecă pînă la omogenizare.

Foile de plăcintă se așază cîte una în tavă, se ung cu ulei și se împăturesc în două. Pe o latură a foii se așază amestecul de umplutură de nucă și se împăturește sub formă de triunghi.

Raportul între foaie și umplutură este de 66% foaie și 34% umplutură.

Pentru un trigon de 90 g după coacere și însiropare, se folosesc 57 g foaie și 36 g umplutură.

Trigoanele se așază pe tavă, se ung cu ou și cu ulei și se coc la temperatura de 145—150 °C, timp de 35—40 min.

Prepararea siropului

Siropul se prepară din *18 kg zahăr, 3 kg glucoză și 20 l apă,* care se fierb 20—35 min. După fierbere se adaugă și *0,150 l esență de rom.*

După coacere, trigoanele se introduc calde și siropul de zahăr fierbinte. Pentru o bună însiropare trigoanele se înțeapă cu un cuțit ascuțit.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru trigoane:*

Foi de plăcintă	kg	3,60	Pesmet din pîine albă	kg	0,80
Ulei	l	0,85	Etylvanilină	kg	0,006
Miez de nucă	kg	1,30	Ouă pentru uns	buc.	1
Zahăr	kg	0,630	Apă	l	0,300

b) *Pentru sirop:*

Zahăr	kg	1,8	Glucoză	kg	0,30
Esență de rom	l	0,015	Apă	l	2,0

11 — Trigoane cu brînză grasă de vacă

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, amidon, brînză grasă de vacă, ouă, zahăr, esență de rom, ulei comestibil și apă.

Procesul tehnologic de preparare a trigoanelor cu brînză grasă de vaci se desfăşoară în două faze: prepararea foilor şi prepararea umpluturii.

Prepararea foilor din 100 kg făină

În cuva unui malaxor se pun: *100 kg făină, 4,3 kg sare, 14 kg amidon şi cca 50 l apă.* Se frămîntă 10—12 min şi se lasă la fermentat timp de 60—70 min, la temperatura de 27—29 °C. Aciditatea finală a aluatului este de 1,7—2 grade de aciditate.

Aluatul fermentat se divizează în bucăţi de 1,500 kg, se modelează rotund şi se lasă la fermentat într-un coşuleţ 30—40 min, la temperatura de 29—30 °C.

După fermentare, aluatul se întinde sub formă de foaie groasă de 1,5 cm şi se lasă din nou în repaus 15 min.

La finele repausului, foaia de aluat se întinde pe o planşetă pătrată cu latura de 2 m. Cînd foaia a acoperit masa, se aşterne peste ea o pînză încălzită în prealabil. Peste pînză se întide altă foaie şi din nou se acoperă cu pînză. Operaţia se repetă de 12—14 ori, aşezîndu-se astfel 12—14 foi una peste alta, despărţite printr-o pînză uscată încălzită. După 10 min de la întinderea ultimei foi se verifică dacă este suficient de zvîntată, se presară cu amidon toată foaia şi cu o perie se elimină surplusul de amidon.

Se trece la divizarea fiecărei foi în parte după dimensiunile cerute de procesul tehnologic.

Se ambalează în hîrtie pergaminată sau în lăzi speciale şi se păstrează pînă la folosire în dulap frigorific, la temperatura de 4—5 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: *37 l apă fierbinte cu care se opăreşte 18,5 kg griş.* După răcire, se adaugă *61,175 kg brînză proaspătă de vacă, 494 ouă, 24,7 kg zahăr, 0,740 l esenţă de rom, 0,988 kg sare,* care se amestecă 15—20 min pînă cînd se formează o pastă omogenă.

Formarea trigoanelor

Se întinde o foaie de plăcintă de 35 g şi se unge cu ulei. Peste foaia unsă se întinde 45 g umplutură şi se împachetează în formă de triunghi cu cele două catete de 11 cm şi ipotenuza (latura mare) de 15,5 cm. Trigoanele se aşază pe tavă şi se ung cu ulei înaintea introducerii în cuptor.

Coacerea se face la temperatura de 200—210 °C timp de 15 min. La scoaterea din cuptor, produsele se ung cu un sirop de zahăr.

Pentru un trigon se folosește 0,033 kg foi de plăcintă și 0,045 kg umplutură.

Pregătirea siropului

Siropul se pregătește din *7,4 kg zahăr*, care se fierbe în *3 l apă* timp de 25—30 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Foi*

Făină	**kg**	**4,05**	**Amidon**	**kg**	**0,57**
Sare	**kg**	**0,175**	**Apă**	**l**	**2,0**

b) *Umplutură*

Brînză proaspătă de vacă	**kg**	**2,5**	**Zahăr**	**kg**	**1,0**
Sare	**kg**	**0,04**	**Esență de rom**	**l**	**0,030**
Ouă	**buc.**	**20,0**	**Apă**	**l**	**1,50**
Griș	**kg**	**0,75**			

c) *Pentru uns foile și produsele:*

Ulei	**l**	**2,0**

d) *Sirop pentru însiropat trigoanele:*

Zahăr	**kg**	**0,3**	**Apă**	**l**	**0,2**

12 — Baclava cu nucă

Acest produs oriental și tradițional la noi în țară se prepară din făină albă tip 600, margarină, sare comestibilă, oțet, miez de nucă, pesmet de pîine albă, apă, zahăr, scorțișoară și ouă.

Procesul tehnologic de preparare a baclavalei cu nuci se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun: *86,200 kg făină, 1,025 l oţet, 3,325 kg sare şi 43 l apă.* Se frămîntă 20—25 min şi se lasă în repaus 30—35 min, la temperatura de 5—7 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 5—8 kg, se modelează rotund, se crestează şi se lasă în repaus la rece 15 min; crestăturile se fac sub formă de grătar.

După acest repaus, aluatul se întinde în formă de foaie cu partea de mijloc groasă de 3—4 cm şi părţile laterale de 2 cm.

La mijlocul foii de aluat se aşază un dreptunghi de amestec de grăsimi, care se acoperă cu părţile laterale ale foii de aluat şi se lasă în repaus timp de 15 min la rece. Se întinde apoi în formă de foaie, cu multă atenţie, ca amestecul de grăsimi să nu migreze în exterior. Foaia se împachetează din nou şi se lasă la rece. Operaţia se repetă de 3 ori. La operaţiile de întindere şi împachetare se foloseşte 7,4 kg făină, pentru evitarea lipirii.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: *41 kg miez de nucă trecut prin maşina de tocat, 7,675 kg pesmet de pîine albă, 33,325 kg zahăr tos şi 2,550 kg scorţişoară;* totul se amestecă pînă cînd se formează o pastă omogenă.

Prepararea amestecului cu grăsimi

Se amestecă *71,775 kg margarină şi 6,400 kg făină* pînă se realizează o pastă omogenă.

După ultimul repaus, aluatul se întinde în formă de foaie cu grosimea de 2—3 mm şi se aşază în tăvi pentru copt. Acestea trebuie să aibă marginea înaltă de 6 cm. Peste această foaie se întinde umplutura de nucă şi se acoperă cu a doua foaie de aluat, identică cu prima. Se lasă la rece 20—25 min, după care se taie în bucăţi dreptunghiulare cu lungimea de 80 mm şi lăţimea de 50 mm.

Aluatul se unge cu ou şi se introduce în cuptor încălzit la 220—230 °C, timp de 50—60 min.

După coacere, produsul se lasă să se răcească 1—2 ore, apoi se însiropează cu un sirop fierbinte.

Prepararea siropului

Siropul se prepară din: *205,135 kg zahăr, 120 l apă, 0,765 l esenţă de rom şi 0,763 kg acid citric.* Primele două ingrediente se fierb în clocot 10—15 min după care se adaugă acidul citric şi esenţa de rom.

După însiropare, tava se acoperă cu un capac metalic, pentru a împiedica eliminarea vaporilor.

Proporția între foietaj și umplutură este de 73% aluat și 27% umplutură. Proporția între sirop și produs este de 60% sirop și 40% produs.

Tăvile cu produs însiropat se lasă la rece timp de 20—24 ore.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru foietaj:*

Făină în aluat	kg	1,70	Margarină	kg	1,40
Făină pentru amestec cu grăsimi	kg	0,125	Sare	kg	0,065
Făină pentru modelat	kg	0,125	Oțet	l	0,02
			Apă cca	l	1,0

b) *Pentru umplutură:*

Miez de nucă	kg	0,800	Zahăr	kg	0,65
Pesmet din pîine albă	kg	0,15	Scorțișoară	kg	0,05
			Ouă pentru uns	buc.	4

c) *Pentru sirop:*

Zahăr	kg	4,0	Acid citric	kg	0,015
Esență de rom	l	0,015	Apă	l	2,1

13 — Baclava cu germeni de grîu

Baclavaua cu germeni de grîu se prepară din făină albă tip 600, margarină, sare comestibilă, oțet, apă, pesmet din pîine albă, scorțișoară, germeni de grîu, ouă, esență de rom și acid citric.

Procesul tehnologic de preparare a baclavalei cu germeni se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

Foietajul

Se prepară din *86,200 kg făină, 1,025 l oțet, 3,450 kg sare și 53 l apă.* Se frămîntă timp de 10—12 min și se lasă în repaus 5—10 min, la temperatura de 5—7 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 5—8 kg, se modelează rotund, se crestează cu trei crestături în lung şi trei în lat, în formă de grătar, se acoperă cu o pînză şi se lasă în repaus la rece 15—20 min.

Pregătirea amestecului de grăsimi

71,775 kg margarină se amestecă cu 6,400 kg făină şi se formează un dreptunghi.

Aluatul se întinde în formă de foaie dreptunghiulară cu partea de mijloc mai groasă (3—4 cm) şi partea laterală mai subţire (2—3 cm). La mijlocul foii de aluat se aşază un dreptunghi corespunzător de amestec de grăsimi şi se împachetează cu părţile laterale peste grăsimi; se întinde sub formă de foaie avînd grijă ca grăsimea să nu pătrundă prin foaie în afară. Se lasă în repaus 15 min la rece şi se repetă operaţia de întindere şi împachetare de 3—4 ori. La ultima întindere, foaia trebuie să aibă o grosime de 2—3 cm. După fiecare operaţie de întindere şi împachetare, aluatul se presară cu *7,4 kg făină* pentru a se evita lipirea. După ultima operaţie de întindere, se decupează o foaie egală cu tava folosită pentru repaus şi copt, care trebuie să aibă marginile înalte de 6 cm.

După aşezare în tavă, se întinde umplutura în strat uniform şi se acoperă cu a doua foaie.

Proporţia între umplutură şi aluat este de 73% aluat şi 27% umplutură.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din: *48,700 kg germeni de grîu uscaţi, 33,325 kg zahăr, 2,550 kg scorţişoară şi 0,125 kg sare.* Se amestecă pînă se formează o pastă omogenă.

Tăvile cu produsele necoapte se lasă în repaus 20—25 min, după care se taie în bucăţi dreptunghiulare cu lungimea de 80 mm şi lăţimea de 50 mm. Înainte de introducerea în cuptor produsele se ung cu ou.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C, timp de 50—60 min.

Produsele se lasă să se răcească 1—2 ore şi apoi se toarnă peste ele un sirop fierbinte, pentru a se realiza o uşoară opărire.

După însiropare, produsele se acoperă cu un capac, pentru a împiedica pierderea vaporilor în atmosferă.

Proporția între sirop și produs este de 60% sirop și 40% produs.

După 20—24 ore de însiropare produsul se poate folosi.

Prepararea siropului

Siropul se prepară din : *40 kg zahăr și 21 l apă.* Se fierbe timp de 10—15 min, după care se adaugă *0,150 kg acid citric și 0,150 l esență de rom.*

O bucată de produs finit cîntărește 0,130 kg.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru foietaj :*

Făină	kg	1,7	**Margarină**	kg	1,4
Făină pentru amestec cu grăsimi	kg	0,125	**Sare**	kg	0,065
Făină pentru divizat și modelat	kg	0,125	**Oțet**	l	0,02
			Apă	l	1,0

b) *Umplutură de germeni de grîu :*

Germeni de grîu	kg	0,950	**Scorțișoară**	kg	0,05
Zahăr	kg	0,650	**Ouă pentru uns**	buc.	4

c) *Pentru sirop :*

Zahăr	kg	4,0	**Esență de rom**	l	0,015
Apă	l	2,10	**Acid citric**	kg	0,015

G. — COVRIGI

1 — Covrigi simpli

Covrigii se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr și apă.

Procesul tehnologic se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : *20 kg făină, 0,6 kg drojdie și 10 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 120—130 min, la temperatura de 27—28 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *76 kg făină, 1 kg sare, 0,600 kg zahăr și 37 l apă.* Se frămîntă 16—18 min și se lasă la fermentat 40—50 min, la temperatura de 28—29 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 10—15 kg și se modelează în formă de fitil continuu, căruia i se dă forma de inel. Se opăresc în sirop de zahăr și se introduc în cuptor la temperatura de 230—240 °C, timp de 12—14 min. Pentru sirop se folosește 0,600 kg zahăr.

Greutatea unui covrig copt este de 20 g.

2 — Covrigi de Brașov

Covrigii de Brașov, se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a covrigilor format opt se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *96 kg făină, 1 kg drojdie, 1 kg sare și 60 l apă.* Se frămîntă timp de 15—20 min și se lasă în repaus 5 min, apoi se face divizarea și modelarea în formă de opt, în greutate de 0,116 kg per bucată aluat, pentru ca produsul copt să aibă 0,100 kg.

Se lasă la fermentarea finală 70—80 min, după care bucățile de aluat modelate se opăresc și se introduc în cuptor încălzit la 250—270 °C, timp de 8—10 min.

La scoaterea din cuptor, covrigii se stropesc cu soluție de sare.

Soluția de sare. Se prepară din *4 kg făină, 2 kg sare și 4 l apă.*

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	**kg**	**9,09**	**Sare pentru stropit**	**kg**	**0,18**
Drojdie	**kg**	**0,09**	**Apă**	**l**	**5,80**
Sare în aluat	**kg**	**0,09**			

3 — Covrigi pentru bere

Acest tip de covrigi se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei, sare și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor pentru bere se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 0,796 kg drojdie, 1,851 kg sare, 0,398 kg zahăr, 0,796 l ulei și 55 l apă.* Se frămîntă 25—30 min și se lasă la fermentat 70—90 min, la temperatura de 27—29 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 8—10 kg și se modelează rotund. Din fiecare bucată se formează un fitil continuu, din care se taie și se dă forme de opt. Bucățile de aluat astfel modelate se lasă în repaus 3—5 min, apoi se opăresc și se introduc în cuptor încălzit la 220—230 °C, timp de 14—16 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	10,80	Ulei	l	0,086
Drojdie	kg	0,086	Sare	kg	0,2
Zahăr	kg	0,043	Apă	l	5,6

4 — Covrigi cu cașcaval

Acest produs se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, cașcaval, margarină, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de fabricare a covrigilor cu cașcaval se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva malaxorului se pun : *6 kg drojdie, 30 kg făină și 7 l apă* și se amestecă 5—6 min ; apoi se adaugă încă *7 l apă, 2 kg sare, 1,00 kg zahăr, 200 ouă, 18 kg margarină, 22 kg cașcaval* și se frămîntă totul 4—5 min. Se adaugă încă 35 *kg făină* și se mai frămîntă 8—10 min.

După omogenizare, aluatul se lasă la odihnă 10—15 min. După aceasta, se divizează în bucăți de 0,400 kg, se modelează rotund

şi se lasă în repaus încă 15 min. Din fiecare bucată de aluat, după repaus, se întinde o foaie de aluat groasă de 5 mm, din care se decupează covrigii. Aluatul ştanţat, bucăţile de aluat modelate, se aşază pe tăvi pentru coacere.

Coacerea are loc la temperatura de 200—220 °C, timp de 6—8 min.

După coacere, covrigii se răcesc şi se ambalează în pungi de celofan în greutate de 150 g punga.

Punga are următoarele dimensiuni : 248×128 mm.

5 — Covrigi cu germeni de grîu

Covrigii cu germeni de grîu se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, zahăr, ulei comestibil, ouă, esenţă de lămîie, germeni de grîu şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfăşoară în două faze : maia şi aluat.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : *36 kg făină, 4,5 kg drojdie, 1 kg lapte praf şi 17 l apă.* Se frămîntă timp de 8—10 min şi se lasă la fermentat timp de 30—40 min la temperatura de 30—32 °C.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se pun *36 kg făină, 0,4 kg sare, 20 kg zahăr, 100 ouă, 5 l apă şi 0,4 l esenţă de lămîie.* Se frămîntă 12—15 min şi se adaugă *9 l ulei.* Se continuă frămîntarea încă 4—5 min, pentru înglobarea uleiului în aluat şi se lasă la fermentat timp de 30 min la temperatura de 32—33 °C. Se refrămîntă 1—2 min şi se mai lasă la fermentat încă 35—40 min.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 60 g pentru a se obţine după coacere covrigi de 50 g bucata.

Bucăţile de aluat se modelează rotund şi se lasă în repaus 5—6 min apoi se alungesc în formă de fitil lung de 42—45 cm şi se dă forma rotundă ; se răsuceşte şi capetele se împreună pe partea opusă răsucirii, formînd un cerc.

Bucăţile de aluat modelate se aşază pe tăvi pentru fermentarea finală şi coacere.

Se lasă la fermentarea finală 25—30 min, se ung cu *30 ouă, se presără cu 2 kg germeni de grîu* și se coc la 180—200 °C timp de 14—15 min.

După răcire, se așază în navete, pentru livrare.

6 — Covrigi cu malț

Acest sortiment de covrigi se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, extract de malț și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor covrigi se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 1,58 kg drojdie, 0,840 kg sare, 3,158 kg zahăr, 1,260 kg praf de ouă, 0,315 kg extract de malț și cca 29 l apă.* Se frămîntă totul 20—25 min, pînă la formarea unui aluat de consistență tare, care se lasă la fermentat timp de 40—60 min, la temperatura de 25—27 °C. Aciditatea este de 1,8—2 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 5—10 kg, se modelează rotund și apoi în formă de fitil continuu, din ce în ce mai subțire pînă ajunge la un diametru de 15—16 mm. Din acest fitil se divizează bucăți, care în timpul divizării se modelează pe deget sub formă de inel, închizîndu-se capetele prin lipire. Aluatul modelat în formă de inele se lasă în repaus 5—6 min, apoi se opăresc într-un cazan cu apă clocotită cca 5 min, pînă aluatul iese la suprafață, apoi se scot din cazan cu o sită din plasă de sîrmă, se scurg, se așază pe lopată și se coc la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min în cuptoare mecanice sau în cuptoare cu flacără directă. În acest ultim caz, după 12—15 min, covrigii se întorc de pe o parte pe alta și se îndepărtează de flacără, așezîndu-i de pe lopată direct pe vatră. În locul rămas gol lîngă flacără, se introduc alți covrigi (aluat de covrigi) și, pe măsură ce se coace restul covrigilor, se depărtează de flacără și se scot din cuptor.

După coacere, covrigii se spoiesc cu apă, se răcesc și se înșiră pe sfoară sau sîrmă galvanizată în șiruri de 100 buc., sau se vînd direct în stare caldă.

Pentru diferite șarje se folosește următoarea rețetă:

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	**kg**	9,50	**Praf de ouă**	**kg**	0,120
Drojdie	**kg**	0,150	**Extract de malț**	**kg**	0,030
Sare	**kg**	0,080	**Apă**	**l**	2,75
Zahăr	**kg**	0,300			

7 — Covrigi cu ouă

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, ulei comestibil și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor cu ouă se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 1,630 kg drojdie, 0,540 kg sare, 4,350 kg zahăr, 326 ouă, 2,170 kg ulei și cca 35 l apă.* Se frămîntă 20—25 min pînă se formează un aluat consistent, care se lasă la fermentat timp de 35—45 min, la temperatura de 25—27 °C. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade de aciditate.

Divizarea aluatului se face în bucăți de 5—10 kg, care se modelează rotund, se alungesc în formă de baton continuu, din ce în ce mai subțire pînă ajunge de 12—15 mm, cînd se divizează și se formează un inel prin lipirea capetelor.

Se lasă în repaus 5—6 min, se opăresc într-un cazan cu apă clocotită timp de cca 5 min, pînă aluatul iese la suprafață ; se scot apoi din cazan cu o lingură din plasă de sîrmă, se scurg, se așază pe lopată și se introduc în cuptor cu flacără directă, la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min. Aluatul este lăsat aproape de flacără timp de 10—12 min, după care se îndepărtează și se așază direct pe vatră, întorcînd semiprodusul de pe o parte pe alta. Pe măsură ce covrigii se coc, ei sînt îndepărtați de flacără, introducîndu-se alții spre coacere.

Coacerea se face și în cuptoare Dampf, pe tăvi sau direct pe plasa de sîrmă, sau pe leagăne la cuptoarele mecanice. În acest din urmă caz, covrigii nu se mai întorc de pe o parte pe alta.

La scoaterea din cuptor, în toate cazurile, covrigii se spoiesc cu apă și făină opărită sau apă cu zahăr,

Făina opărită se realizează dintr-un kg de făină fiartă timp de 15—20 min în 5 l apă, iar apa cu zahăr se obține din 1 l apă și 20 g zahăr, fierte împreună 5—10 min.

Covrigii se vînd calzi sau se înșiră pe sfoară sau sîrmă galvanizată, fiind livrați astfel la centrele de desfacere.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	9,20	Ulei	l	0,20
Drojdie	kg	0,150	Ouă	buc.	30,0
Sare	kg	0,050	Apă cca	l	2,500
Zahăr	kg	0,40			

8 — Covrigi dobrogeni

Covrigii dobrogeni se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor dobrogeni se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *105 kg făină, 0,8 kg drojdie, 7 kg zahăr, 20 l ulei, 0,1 kg etylvanilină* și, dacă este necesar, *1—3 l apă.*

Se amestecă 30—40 min pînă se obține un aluat de consistență tare.

Se lasă la fermentat 60—70 min, la temperatura de 28—29 °C.

După fermentarea finală, aluatul este divizat în bucăți mari de 20—25 kg, care se așază pe masa de modelat. Din aluat se formează un fitil continuu care se subțiază pînă la un diametru de 3—4 mm; capătul final al fitilului se modelează rotund și continuu.

Pentru un produs finit de 7—8 g, bucata de aluat trebuie să fie de 8,5—10 g.

Aluatul modelat rotund se așază pe tăvi și se lasă la fermentat 15—20 min.

Coacerea are loc la temperatura de 205—225 °C, timp de 16—18 min.

După coacere și răcire, covrigii se ambalează în pungi imprimate de hîrtie pergaminată cu conținut de 100 g. În fiecare pungă de 100 g trebuie să fie min 11—12 covrigi dobrogeni.

9 — Covrigi cu lapte

Covrigii cu lapte se prepară din făină albă tip 600, drojdie, sare comestibilă, lapte, zahăr, ouă, margarină, esență de lămîie, esență de rom, ulei comestibil și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor covrigi cu lapte se desfăşoară în trei faze : maia, aluat şi însiropare.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 5 kg drojdie, 2,2 kg lapte praf, 5 kg zahăr şi 26 l apă.* Se frămîntă 8—10 min şi se lasă la fermentat 50—60 min, la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea este de 3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 2,4 kg drojdie, 0,806 kg sare, 16,9 kg zahăr, 247 ouă, 15,175 kg margarină, 0,390 l esenţă de lămîie, 0,110 l esenţă de rom şi 7,5 l apă.* Se frămîntă 14—15 min şi se lasă la fermentat 45—50 min, la temperatura de 32—33 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 10—15 kg şi se modelează în formă de fitil continuu, din care se modelează, prin divizare, un fitil de 0,090 kg bucata, căruia i se dă forma de ochelari. Bucăţile de aluat modelate se introduc într-un vas cu apă fierbinte unde se opăresc timp de 5—6 min ; se aşază apoi pe o scîndură şi se introduc în cuptor cu flacără directă, cît mai aproape de flacără. După 5—6 min de coacere, se îndepărtează de flacără şi se întorc pe cealaltă parte. După 15—18 min, produsele sînt coapte.

La ieşirea din cuptor, se însiropează şi se presară cu un amestec de zahăr şi germeni de grîu.

Siropul. Se prepară din 13,583 kg zahăr, 6,5 l apă care se fierb 15—20 min. Înainte de încetarea fierberii, se adaugă şi 0,195 l esenţă de rom şi se amestecă 2—3 min.

Amestecul pentru presărat. Se prepară din *6,450 kg germeni de grîu nedegresaţi,* uscaţi la 120—150 °C, timp de 15—20 min şi amestecaţi cu 3,525 kg zahăr tos.

Covrigii cu lapte se pot coace în orice alt cuptor decît în cel cu flacără directă, dar în acest caz nu se mai pot întoarce de pe o parte pe alta şi nu se mai pot opări.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	6,20	Ouă	buc.	15,3
Drojdie	kg	0,460	Margarină	kg	0,940
Sare	kg	0,05	Esență de lămîie	l	0,024
Lapte praf	kg	0,137	Esență de rom	l	0,006
Zahăr	kg	1,30	Apă	l	1,650

b) *Pentru sirop :*

Zahăr	kg	0,90	Apă	l	0,40
Esență de rom	l	0,010			

c) *Pentru presărat :*

Zahăr	kg	0,220	Germeni de grîu	kg	0,400

10 — Covrigi însiropați

Sortimentul însiropat se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, zahăr, ulei comestibil, unt, ouă, miere de albine, esență de lămîie, etylvanilină, esență de rom și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor covrigi însiropați, se desfășoară în trei faze : maia, aluat și sirop.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din : *50 kg făină, 5 kg drojdie, 3,7 kg lapte praf și cca 15 l apă.* Se frămîntă 7—8 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min, la temperatura de 32—33 °C. Aciditatea finală este de 2—2,2 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 0,8 kg drojdie, 0,950 kg sare, 11,5 kg zahăr, 384 ouă, 1,9 kg miere și 15 l apă.* Se frămîntă 6—8 min, după care se adaugă *13,4 l ulei* la temperatura

de 35—38 °C şi se mai frămîntă încă 5—6 min. Cu 2—3 min înainte de sfîrşitul frămîntării se adaugă *0,6 l esenţă de lămîie şi 0,04 kg etylvanilină*; se lasă la fermentat 50—60 min, la temperatura de 32—35 °C. Aciditatea finală este de 2,2—2,6 grade de aciditate.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 3,5 kg, se modelează rotund şi se întinde sub formă de foaie groasă de 2—2,5 cm. Pe foaie se întinde unt şi se presară zahăr; se împătureşte şi se lasă la rece cca 45 min la 4—8 °C. După răcire, foaia de aluat se întinde pînă la grosimea de 1,5—2 cm şi lată de 35—40 cm. Se taie foaia pe lăţime în fitile de 1—1,5 cm. Fitilele obţinute se răsucesc şi se modelează în formă de opt. Se aşază pe tăvi şi se lasă la fermentat 40—50 min, la temperatura de 33—35 °C. Se ung cu ou şi se introduc în cuptor la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min.

La scoaterea din cuptor, covrigii sînt însiropaţi şi se lasă la răcire.

Siropul. Se prepară din 42,4 kg zahăr şi cca 29 l apă care se fierb 25—30 min; se adaugă apoi 0,5 l esenţă de rom.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	4,86	Lapte praf	kg	0,18
Drojdie	kg	0,28	Miere	kg	0,09
Sare	kg	0,046	Esenţă de lămîie	l	0,03
Zahăr	kg	0,56	Etylvanilină	kg	0,0019
Ulei	l	0,65	Apă	l	1,50
Ouă	buc.	18,70			

b) *Pentru uns foaia de aluat şi presărat:*

Unt	kg	0,56	Zahăr	kg	0,37

c) *Pentru sirop:*

Zahăr	kg	2,06	Apă	l	1,5
Esenţă de rom	l	0,025			

11 — Covrigi vanilaţi

Covrigii vanilaţi se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, ouă, etylvanilină, zahăr şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor vanilaţi se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 1,04 kg drojdie, 5,2 kg zahăr, 0,031 etylvanilină, 208 ouă şi 45 l apă.* Se frămîntă 15—20 min şi se lasă la fermentat 20—40 min la temperatura de 25—27 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 5—6 kg, se modelează rotund şi se formează un fitil continuu, din ce în ce mai subţire pînă la diametrul de 0,8—1 cm, cînd se divizează şi se formează pe deget un inel de cca 12 g. Aluatul astfel modelat se opăreşte în sirop de zahăr ars în stare fierbinte (95—98 °C) timp de 2—5 min, pînă cînd aluatul modelat iese la suprafaţa siropului. Bucăţile modelate de aluat se scot din baia de sirop cu o lingură din sită metalică.

Se scot, se scurg de sirop, se aşază pe lopată şi se introduc în cuptor cu flacără directă, pentru coacere la temperatura de 220—240 °C. Primele 5—6 min semiprodusele se ţin aproape de flacără; pe măsură ce se coc, covrigii sînt îndepărtaţi de flacără, întorşi pe partea cealaltă şi aşezaţi pe vatră, în timp ce lîngă flacără se aşază alţi covrigi la copt. Coacerea durează cca 10—15 min.

Covrigii copţi au greutatea de 0,010 kg bucata şi pentru livrare se înşiră cîte 100 buc.

Coacerea se poate efectua şi în cuptoare Dampf, în cuptoare cu leagăne sau mecanice. În acest caz, covrigii nu se mai întorc de pe o parte pe alta.

Siropul. Pentru opărirea covrigilor se prepară siropul din o parte zahăr ars pînă la caramel deschis şi 8 părţi de apă. Totul se fierbe 20—25 min.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	9,60	Ouă	buc.	20,0
Drojdie	kg	0,100	Apă	l	4,4
Zahăr	kg	0,5	Etylvanilină	kg	0,0028

b) *Pentru sirop:*

Zahăr	kg	0,100	Apă		0,800

12 — Covrigi desert — Rețeta I

Sortimentul acesta se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, ouă, ulei comestibil, esență de rom, melasă, susan și apă.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor desert rețeta I, se desfășoară într-o singură fază (monofazic).

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 1,570 kg drojdie, 0,840 kg sare, 7,360 kg zahăr, 158 ouă.* Se frămîntă totul 5—6 min și se adaugă *2,100 kg ulei, 0,630 l esență de rom și cca 25 l apă.* Se mai frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 40—50 min, la temperatura de 25—27 °C. Aciditatea finală este de 18—2 grade de aciditate.

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 5—6 kg, se modelează rotund, se dă forma de fitil continuu, din ce în ce mai subțire pînă ajunge la diametrul de 1,2—1,3 cm. Se divizează și se dă forma de inel prin lipirea capetelor. Se lasă la odihnă 5—6 min, apoi se introduc într-un cazan cu apă clocotită timp de 4—5 min, în care s-a introdus melasă, pînă aluatul iese la suprafața apei.

Se scot din apă cu ajutorul unei linguri din sită metalică, se scurg, se presară cu susan, se așază pe lopată și se introduc în cuptor cu flacără directă, la temperatura de 180—195 °C timp de 18—25 min. În primele 10—12 min, covrigii se coc la flacără directă. După această fază ei se trec pe vatră, întorcîndu-se pe cealaltă parte. Pe măsură ce se coc, se îndepărtează de flacără și se introduc alții la copt. La scoaterea din cuptor se spoiesc cu apă.

Coacerea se poate face și în cuptoare Dampf, pe tavă sau în cuptoare mecanice direct pe leagăne sau pe plasă de sîrmă. În acest din urmă caz, covrigii nu se mai întorc de pe o parte pe alta.

Se livrează calzi sau se înșiră pe sfoară sau sîrmă cîte 100 buc.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	9,50	Ouă	buc.	15,0
Drojdie	kg	0,150	Ulei	l	0,2
Sare	kg	0,080	Esență de rom	l	0,06
Zahăr	kg	0,070	Apă cca	l	2,50

b) *Pentru sirop :*

Melasă	kg	0,332	Apă	l	0,20

c) *Pentru presărat :*

Susan	kg	0,100

13 — Covrigi cu chimen

Acest sortiment special se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, plantol, sare, untură, lapte praf, glucoză, chimen și lecitină.

Procesul tehnologic de fabricare a covrigilor cu chimen se desfășoară în două faze : maia fluidă și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei fluide

Maiaua se prepară din *20 kg făină, 2 kg drojdie și cca 20 l apă ;* se amestecă totul 8—10 min, în cuva unui malaxor, și se lasă la fermentat timp de 30—40 min, la temperatura de 30—32 °C.

Prepararea aluatului

Aluatul se prepară din maia, peste care se adaugă *74 kg făină, 5 kg plantol, 2,3 kg sare, 4 kg untură, 4 kg lapte praf, 3 kg glucoză, 0,250 kg chimen și 0,400 kg lecitină.*

După adăugarea laptelui praf și sării, se frămîntă timp de 10 min, pînă se obține o pastă omogenă. Se adaugă în continuare făina, glucoza, lecitina, grăsimile și cca 25—30 l apă — în funcție de capacitatea de hidratare a făinii — și se frămîntă 50—55 min, pînă la obținerea unui aluat de consistență tare.

După frămîntare, aluatul se lasă să fermenteze timp de 45—60 min, la temperatura de 32—33 °C.

Aluatul se divizează în bucăți de 15—20 kg, care se modelează în forma unei foi. Foaia de aluat se ștanțează în covrigi sub formă de opt, cu o grosime de max 9 mm și o greutate de 4—10 g bucata. După divizare, produsele se așază pe tăvi sau pe bandă și se introduc la temperatura de 220—230 °C, timp de 8—9 min.

După coacere, produsele se răcesc și se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,150 kg bucata.

14 — Covrigi desert — Rețeta a II-a

Covrigii desert se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină, sare.

Procesul tehnologic de preparare a covrigilor desert, rețeta a II-a se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 1,379 kg drojdie, 10,804 kg zahăr, 10,804 l ulei, 0,069 etylvanilină, 0,206 kg sare și 45 l apă.* Se frămîntă 25—30 min și se lasă la fermentat timp de 70—90 min, la temperatura de 27—29 °C.

După fermentare, aluatul este divizat în bucăți de 8—10 kg care se rotunjesc și se transformă într-un fitil continuu gros de 3—5 mm. Se taie în bucăți și se modelează în formă de inel cu diametrul de 25—100 mm și greutatea de 6—10 g la 50—150 g.

Aluatul modelat se lasă în repaus 5—6 min, apoi se opăresc și se coc la temperatura de 220—230 °C, timp de 14—16 min.

După coacere și răcire, covrigii în greutate de 5—30 g se pot ambala în pungi de celofan.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	8,70	Etylvanilină	kg	0,006
Drojdie	kg	0,120	Sare	kg	0,018
Zahăr	kg	0,94	Apă	l	4,5
Ulei	l	0,94			

H — FURSECURI

1 — Fursecuri vrac

Fursecurile care se comercializează în vrac se prepară din făină albă tip 550, zahăr, margarină, ouă, diferite esențe, coloranți și etylvanilină.

Procesul tehnologic de preparare a „fursecurilor vrac" se desfășoară astfel:

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui amestecător se pun 28 kg zahăr și 28 kg margarină, care se amestecă 25—35 min, pînă se formează o pastă spumoasă. Se adaugă în continuare, în timp ce se amestecă, încă 8—10 min, *0,014 kg etylvanilină, 0,140 l esență de lămîie, 320 ouă, 30 kg făină, 8 kg coji de pepene confiate, 6 kg cireșe confiate, 6 kg sfeclă confiată și 4,5 kg coji de portocale confiate.*

Pasta astfel obținută se toarnă, cu ajutorul unui cornet, pe tăvi acoperite cu hîrtie și presărate cu făină, cantități mici de pastă (5—18 g) în diferite forme și se coc la 160—175 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, fursecul se desprinde de hîrtie și se glazurează cu diferite glazuri : glazură oranj (de portocale) și glazură fistic.

Prepararea glazurii de oranj

Glazura de oranj se prepară din *7,5 kg fondant alb*, care se încălzește pînă devine o pastă fluidă. Aceasta se amestecă cu *0,0025 kg colorant amarand și 0,010 l esență de portocale.*

Prepararea glazurii de fistic

Aceasta se prepară din *7,5 kg fondant alb*, care se încălzește pînă devine o pastă fluidă ; aceasta se amestecă cu 0,0015 kg colorant indigotină și *0,001 kg colorant tartrazină.*

Jumătate din fursecuri se introduc parțial în glazura de oranj și jumătate în glazura de fistic. După ce se întărește glazura, fursecurile amestecate se așază în straturi, cu hîrtie subțire între ele, în cutii de carton, capacitate 5—10 kg.

2 — Fursec cu scorțișoară

Fursecul cu scorțișoară se fabrică din făină albă tip 600, făină de ovăz, zahăr, margarină, sare, apă, scorțișoară și bicarbonat de sodiu.

Procesul tehnologic de preparare a acestor fursecuri se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pune siropul de zahăr, preparat din *32 kg zahăr și 10 l apă, 15 kg margarină, 0,1 kg scorțișoară, 0,2 kg*

sare și 0,3 kg bicarbonat de sodiu. Se amestecă 5—6 min și apoi se adaugă *15 kg făină de ovăz, 55 kg făină de grîu și apă,* pînă la obținerea unei consistențe tari, un aluat sfărîmicios, nisipos.

Se divizează în bucăți de 0,500—0,800 kg, care se întind în formă de foaie dreptunghiulară cu grosimea de 3—4 mm.

Din foaie se decupează, cu ajutorul unei ștanțe în formă de stea, bucăți de aluat de 5—6 g, care se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 230—240 °C, timp de 5—6 min.

După coacere și răcire, produsul finit se lasă să se răcească și se ambalează în pungi de celofan de 0,250 kg bucata.

Steluțele au diametrul de 30 mm și grosimea de 5—7 mm.

3 — Fursec cu untură

Aceste produse se prepară din făină albă tip 600, untură de porc cal I, zahăr, ouă, sare comestibilă, carbonat de amoniu, bicarbonat de sodiu, ulei de citrice și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu untură se desfășoară într-o singură fază.

În cuva unui amestecător se pun ouăle și zahărul și se amestecă 15—20 min pînă se formează o pastă spumoasă. Se adaugă untura și se omogenizează cu pasta spumoasă; se continuă frămîntarea și se adaugă sarea, carbonatul de amoniu și bicarbonatul de sodiu; se amestecă 5—8 min. După obținerea unei paste uniforme se adaugă, în timp ce se amestecă, făina, apa și uleiul de citrice. Aluatul obținut este de consistență tare, cu aspect de nisipos.

Aluatul se introduce într-o formă din tablă modelată ca o rozetă, cu ajutorul căreia se toarnă pe tavă aluatul în bucăți de 6—10 g.

Înainte de introducerea la coacere, pe fiecare bucată de aluat se apasă o bucată de rahat. Coacerea se face la 180—200 °C, timp de 10—15 min.

După coacere, produsele se pudrează cu zahăr farin și se lasă 2—3 ore să se răcească.

Se ambalează în pungi de celofan imprimat de 250 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,0	Bicarbonat de sodiu	kg	0,03
Untură	kg	2,0	Carbonat de amoniu	kg	0,03
Zahăr în aluat	kg	2,0	Sare	kg	0,03
Zahăr pentru pudrat	kg	1,0	Rahat	kg	0,4
Ouă	buc.	20,0	Apă	l	0,50
Ulei de citrice	kg	0,005			

4 — Fursec cu rahat

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, margarină, unt, zahăr, ouă, carbonat de amoniu, rahat și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor fursecuri cu rahat se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor *se pun 100 kg făină, 33,3 kg zahăr farin, 167 ouă, 0,650 carbonat de amoniu și cca 30 l apă.* Se amestecă totul 8—10 min; se adaugă apoi *27 kg unt, 27 kg margarină* și se continuă frămîntarea încă 6—8 min. Se lasă în repaus timp de 30—40 min, la temperatura de 24—25 °C.

După repaus, pasta obținută se toarnă, cu ajutorul unui șpriț, pe tăvi, dîndu-se forma de margarete și se ornează cu bucăți de rahat în formă de cub cu latura de 4—5 min.

Coacerea se face la temperatura de 170—180 °C, timp de 10—15 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 0,250 kg.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	6,0	Ouă	buc.	10,0
Margarină	kg	1,6	Carbonat de amoniu	kg	0,040
Unt	kg	1,6	Rahat	kg	1,0
Zahăr farin	kg	2,0	Apă	l	1,80

5 — Fursecuri Piersici

Aceste fursecuri se prepară din făină albă tip 600, ouă, ulei comestibil, zahăr, carbonat de amoniu, zahăr vanilat, esență de lămîie, gem de fructe și colorant alimentar.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor „Piersici" se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs finit se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui amestecător se pun *300 ouă, 17,5 kg zahăr, 1 kg zahăr vanilat, 1 kg carbonat de amoniu, 0,1 kg esență de lămîie.* Se

amestecă totul timp de 8—10 min și se adaugă și 18 l ulei, continuîndu-se amestecarea încă 6—8 min. Peste compoziția obținută se adaugă 50,40 kg făină și se amestecă bine pînă se formează un aluat de consistență normală. Se lasă în repaus 1 oră la rece, la temperatura de 5—7 °C.

Se divizează în bucăți mari de 3—5 kg și se modelează în formă de fitil continuu, care se rupe în bucăți de 0,025 kg; acestea se modelează în formă de bilă; se așază pe tavă la cca 2—3 cm distanță una de alta.

Coacerea se face la temperatura de 150—160 °C timp de 15—20 min.

După coacere și răcire, se fac adîncituri (cu ajutorul unui cuțit) de formă conică în centrul fiecărei bucăți, pe partea plată.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din miezul scos din fiecare bucată și 20 g gem; se omogenizează componentele. Se ung părțile plate cu pasta de gem și se lipesc două cîte două.

După umplere, piersicile se trec repede prin colorantul dizolvat și apoi prin zahăr tos.

După zvîntare, se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 0,500 kg.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	5,04	Zahăr vanilat	kg	0,1
Ouă	buc.	30	Gem de fructe	kg	2,0
Ulei	l	1,8	Zahăr pudră	kg	1,75
Carbonat de amoniu	kg	0,1	Colorant	kg	0,003
Esență de lămîie	l	0,01	Zahăr tos	kg	0,25

6 — Fursecuri Narcise

Acest gen de fursecuri se prepară din făină albă tip 600, ouă, margarină, zahăr, carbonat de amoniu, sare comestibilă și zahăr vanilat.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor *Narcise* se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui amestecător se amestecă separat *300 albușuri cu 7 kg zahăr tos și 300 gălbenușuri cu 13 kg zahăr*, pînă se formează cîte o spumă caracteristică albușului și gălbenușului. Peste gălbenuș se adaugă *0,6 kg sare, 1 kg carbonat de amoniu, 20 kg margarină*; se amestecă pînă la omogenizare. Peste compoziția omogenă se adaugă spuma de albușuri și treptat, *61,5 kg făină*; se mai amestecă încă 6—10 min.

După omogenizare, aluatul se toarnă în tăvi, căptușite cu hîrtie semipergaminată, în formă de rozetă, în greutate de 10—15 g, apoi în centrul fiecărei bucățele de aluat se așază cîte un cubuleț de rahat cu latura de 1 cm, în total 3,0 kg.

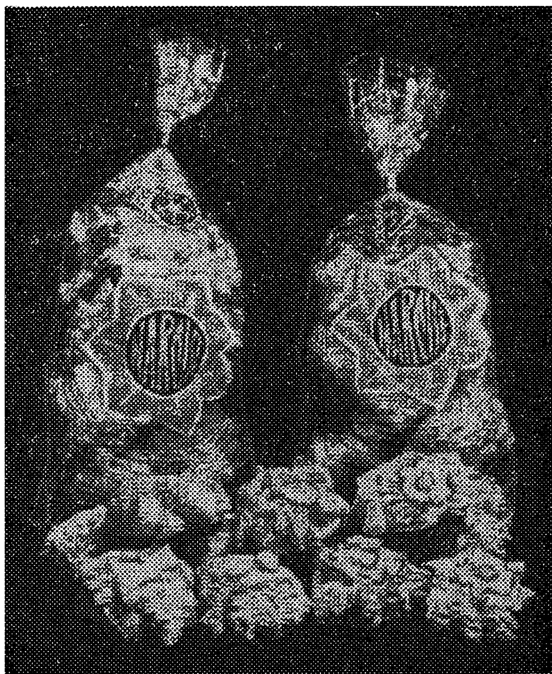


Fig. 22. Fursec Narcise de 500 g punga.

Coacerea se face la temperatura de 150—170 °C, timp de 10—15 min.

După coacere, produsele se separă de hîrtie și se pudrează cu *11,5 kg zahăr farin* amestecat cu *0,8 kg zahăr vanilat.*

Se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 0,500 kg bucata (fig. 22).

7 — Fursecuri Romburi

Fursecurile purtînd această denumire se prepară din făină albă tip 550, untură de porc, ulei comestibil, ouă, bicarbonat de sodiu, zahăr, etylvanilină și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor „Romburi" se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui amestecător se pun *75 ouă și 16,6 kg zahăr farin*; se amestecă totul 15—20 min pînă se formează o pastă spumoasă. Pasta spumoasă se trece în cuva unui malaxor și se adaugă *20 kg untură, 4 l ulei 0,700 kg bicarbonat de sodiu, 70,70 kg făină și 2 l apă*. Se frămîntă totul 10—15 min pînă se formează un aluat fraged, dar consistent, care se lasă la rece 45—60 min la temperatura de 8 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2 kg, se modelează rotund și se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm, lată de 4 cm. Se formează striațiuni (șanțuri) cu furculița în lungul foii și se decupează romburi cu latura de 1,4 cm.

Romburile se așază pe tavă și se coc la temperatura de 125—130 °C, timp de 15—20 min. La scoaterea din cuptor se presară cu zahăr farin amestecat cu etylvanilină. Produsul poate fi ambalat în pungi de celofan imprimate, în greutate de 0,100, 0,250, 0,500 kg bucata sau se livrează în vrac.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	7,07	Bicarbonat de sodiu	kg	0,07
Untură	kg	2,00	Zahăr pudră	kg	1,68
Ulei	l	0,40	Apă	l	0,20
Ouă	buc	7,5			

b) *Pentru presărat:*

Zahăr pudră	kg	0,45	Etylvanilină	kg	0,006

Produsul finit, preparat conform rețetei și procesului tehnologic descris, are forma de romb cu striațiuni la suprafață, greutatea de 40 g bucata, umiditatea max 6%, conținutul total de zahăr exprimat în zaharoză și raportat la substanța uscată min. 18%, iar conținutul total de grăsimi raportat la substanța uscată min. 20%.

8 — Fursecuri cu ouă

Fursecurile cu ouă se prepară din făină albă tip 550, margarină, zahăr, ouă, carbonat de amoniu, sare comestibilă, esenţă de lămîie, zahăr vaniliat şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor fursecuri se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun *22,8 kg zahăr pudră, 300 ouă* şi se amestecă 15—20 min pînă se formează o pastă spumoasă. Această pastă se trece în cuva unui malaxor şi se adaugă *25,5 kg margarină, 78,80 kg făină, 0,3 kg carbonat de amoniu, 0,3 kg sare, 0,5 l esenţă de lămîie şi 5 l apă.* Se frămîntă totul pînă se formează un aluat fraged, de consistenţă normală ; se lasă în repaus, la rece (cca 8 °C) timp de 45—60 min.

După repaus, aluatul se trece printr-o maşină de tocat fără cuţit, formîndu-se prin presare fitile. Fitilele formate se taie în lungime de 5—6 cm, se răsucesc cîte 4—5 şi se aşază pe tavă pentru copt.

Coacerea se face la temperatura de 110—120 °C, timp de 15—20 min.

La scoaterea din cuptor, produsele se presară cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat.

Se ambalează în pungi de celofan imprimate, în greutate de 0,100, 0,150, 0,250 şi 0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	7,88	Carbonat de amoniu	kg	0,03
Margarină	kg	2,55	Sare	kg	0,03
Zahăr pudră	kg	2,28	Esenţă de lămîie	l	0,05
Ouă	buc.	30,0	Apă	l	0,500

b) *Pentru presărat :*

Zahăr farin	kg	0,6	Zahăr vanilat	kg	0,1

9 — Fursecuri Caise

Acest sortiment se prepară din făină albă tip 600, ouă, ulei comestibil, carbonat de amoniu, esenţă de caise sau lămîie, zahăr vanilat, gem de fructe, colorant alimentar, zahăr şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor „Caise" se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui amestecător se pun: *7,3 kg zahăr tos, 18 kg ulei şi 250 ouă*; se amestecă 12—15 min, pînă cînd se formează o pastă uniformă. Peste acest amestec se adaugă *7,5 l apă, 0,1 l esenţă de caise* sau de lămîie, *0,5 carbonat de amoniu şi 53 kg făină.* Se amestecă 15—20 min pentru a obţine un aluat omogen, care se lasă în repaus la rece (6—8 °C) timp de 35—50 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 5 kg, se modelează rotund, se alungeşte în formă de fitil care se subţiază continuu. Cînd fitilul are diametrul de 3—3,5 cm, se divizează în bucăţi în greutate de 3—5 g. Acestea se rotunjesc, se aşază în tăvi uscate, apăsîndu-se uşor pe fiecare bucată de aluat.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C, timp de 8—10 min.

După coacere şi răcire, fiecare bucată se scobeşte, cu un cuţit, pe partea unde a stat pe tavă şi se umple scobitura cu umplutură de marmeladă, gem sau pastă de fructe.

Prepararea umpluturii

20 kg gem, marmeladă sau pastă de fructe se amestecă bine cu pesmetul rezultat din scobitura caiselor.

Cu această compoziţie se umple scobitura caiselor şi se lipesc două cîte două, apoi se glazurează.

Prepararea glazurii

Colorantul alimentar roşu se dizolvă în 0,250 l apă. Bucăţile de aluat modelate se trec prin acest colorant foarte repede pentru a se colora uşor la suprafaţă, uniform, şi pentru a evita o înmuiere a produselor.

După scoaterea din colorant „caisele" se presară cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat.

Produsul denumit „caise" se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	5,300	Esență de caise sau lămîie	l	0,10
Ouă	buc.	25,0	Zahăr tos	kg	0,73
Ulei	kg	1,8	Apă	l	0,075
Carbonat de amoniu	kg	0,05			

b) *Pentru umplutură :*

Gem, marmeladă sau pastă de fructe	kg	2,00

c) *Pentru glazurat :*

Colorant alimentar roșu	kg	0,005

d) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	1,18	Zahăr vanilat	kg	0,1

10 — Fursecuri cu lapte

Genul acesta de fursecuri se prepară din făină albă tip 600, untură, zahăr, lapte lichid, ouă, marmeladă, esență de lămîie și praf de copt.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu lapte se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : *50 kg făină, 20 kg untură, 0,4 kg sare, 12 kg zahăr, 10 l lapte lichid, 300 ouă și 1 kg praf copt.* Se prepară un aluat, după 10—15 min de frămîntare. Aluatul astfel preparat se lasă în repaus 60—70 min, la temperatura de 27—28° C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 1—1,5 kg, se modelează rotund, se întinde în formă de foaie groasă de 5—6 mm, din care se decupează diverse forme de fursec, rotunde cu diametrul de max 5 cm.

Se aşază pe tăvi uscate şi se coc la temperatura de 150—160 °C, timp de 8—10 min.

O parte din rondelele de aluat sînt perforate la mijloc, cercul avînd diametrul de 2 cm. Produsele coapte nedecupate se ung cu marmeladă, amestecată cu esenţă de lămîie pînă la uniformizare, şi se acoperă cu o bucată de fursec perforată. Se presară zahăr pudră.

Se livrează în vrac.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	5,0	Ouă	buc.	30,0
Untură	kg	2,0	Praf de copt	kg	0,100
Zahăr	kg	1,2	Sare	kg	0,04
Lapte lichid	l	1,0			

b) *Pentru umplutură :*

Marmeladă	kg	2,0
Esenţă de lămîie	l	0,03

c) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	0,3

11 — Fursecuri cu margarină

Fursecurile cu margarină se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ouă, margarină, bicarbonat de sodiu, esenţă de lămîie şi vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu margarină se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun : *405 ouă şi 25,30 kg zahăr tos,* care se amestecă 20—25 min pînă cînd se obţine o compoziţie spu-

moasă. Peste aceasta se adaugă *29,10 kg margarină* bine omogenizată și se amestecă împreună 10—15 min. În această compoziție se adaugă *100 kg făină, 1,26 kg bicarbonat de sodiu, 0,25 kg esență de lămîie și 0,130 kg esență de vanilie.* Se mai amestecă totul 10—15 min și se lasă în repaus 10—15 min, la temperatura de 20—22 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2—3 kg și se trece printr-o mașină de tocat, în vederea formării batoanelor; acestea se taie în diferite lungimi și li se pot da diferite forme: drepte, semilună, *S* etc., sau se întinde o foaie și se decupează diverse forme: rotunde, semilună, diverse figuri, etc.

Se așază pe tavă și se coc la 190—200 °C, timp de 15—18 min.

După coacere și răcire, se ambalează în pungi de 0,100—0,250 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,900	Bicarbonat de sodiu	kg	0,100
Zahăr	kg	2,0	Esență de lămîie	l	0,020
Ouă	buc.	32,0	Esență de vanilie	l	0,01
Margarină	kg	2,300			

12 — Fursecuri semilună cu cacao

Acest fursec cu cacao se prepară din făină albă tip 600, ouă, margarină, zahăr, lapte praf, cacao, esență de lămîie și rom, zahăr vanilat, carbonat de amoniu și apă.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

Procesul tehnologic de fabricare a fursecului semilună cu cacao se desfășoară într-o singură fază.

În cuva unui amestecător se pun *63,428 kg margarină și 95 kg zahăr pudră* care se amestecă pînă la omogenizare. Peste această compoziție se adaugă *1 268 gălbenuș de ou, 3,428 kg lapte praf, 0,857 l esență de lămîie, 0,857 l esență de rom, 100 kg făină, 2,857 kg carbonat de amoniu și 1 268 albușuri* amestecate pînă la transformarea în spumă. Se frămîntă totul 15—20 min pînă cînd se formează un aluat omogen.

Aluatul format se împarte în două părți egale; o parte se întinde în formă de foaie cu o grosime de 4—6 mm și se așază în

tavă pentru copt. Cea de a doua parte se amestecă *cu 7,714 kg pudră de cacao,2 l apă* formîndu-se un aluat colorat, care se întinde în formă de foaie groasă de 4—6 mm și se așază peste prima foaie.

Coacerea se face la temperatura de 150—160 °C, timp de 15—17 min.

După coacere și răcire, produsul se presară cu zahăr pudră amestecat cu zahăr vanilat și se taie în bucăți în formă de semilună.

Se vinde la kilogram.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	3,500	Cacao	kg	0,27
Ouă	buc.	44,4	Esență de lămîie	l	0,03
Margarină	kg	2,220	Esență de rom	l	0,03
Zahăr pudră	kg	3,30	Carbonat de amoniu	kg	0,100
Lapte praf	kg	0,120	Apă	l	0,20

b) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	0,2	Zahăr vanilat	kg	0,100

13 — Fursecuri cu stafide

Acest gen de fursecuri se prepară din făină albă tip 550, margarină, ouă, zahăr, ulei de citrice sau esențe și stafide.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu stafide se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În vasul unei mașini de amestecat se pun *28 kg margarină, 28 kg zahăr farin* și se amestecă 10—12 min pînă se formează o pastă spumoasă. Peste aceasta se adaugă *0,05 l ulei de citrice și 320 ouă ;* se continuă amestecarea încă 6—7 min, apoi se adaugă *37 kg făină* și se mai amestecă încă 5—6 min. La sfîrșitul amestecării, se adaugă *19,5 kg stafide,* amestecîndu-se pînă totul se omogenizează. Cu ajutorul unui săculeț prevăzut cu o țeavă, pasta se toarnă pe tăvi pentru copt, dîndu-se prin mișcarea mîinii diferite forme. Pentru fiecare bucată se toarnă cca 3—8 g de compoziție.

Coacerea se face la temperatura de 150—180 °C, timp de 8—10 min.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 250 g bucata.

14 — Fursecuri rondele cu stafide

Rondelele cu stafide se prepară din făină albă tip 600, stafide, margarină, esență de rom, zahăr, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a rondelelor cu stafide se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui amestecător se pun *32,2 kg margarină și 27,0 kg zahăr farin*; se amestecă 15—20 min pentru a se forma un amestec spumos. Peste acesta se adaugă *400 ouă, 47,4 kg făină, 2 l apă* și se amestecă încă 10—12 min. Cu 2—3 min înainte de terminarea amestecării se introduc în compoziție *22 kg stafide și 0,8 l esență de rom*.

Din această compoziție, cu ajutorul unui șpriț, se toarnă pe tăvi mici cantități de aluat, în greutate de 5—12 g bucata, cu un diametru de 2—2,5 cm, la distanță de 3—4 cm unele de altele, pentru a evita lipirea prin lățire la coacere.

Coacerea se face la temperatura de 160—180 °C, timp de 10—12 min.

După coacere și răcire, se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,100 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	4,74	Zahăr pudră	kg	2,700
Stafide	kg	2,20	Ouă	buc.	40,0
Margarină	kg	3,22	Apă	l	0,40
Esență de rom	l	0,08			

15 — Fursecuri figurine cu nucă

Figurinele cu nucă se prepară din făină albă tip 600, zahăr, ouă, carbonat de amoniu, ulei comestibil, etylvanilină și apă.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Procesul tehnologic de preparare a figurinelor cu nucă se desfăşoară într-o singură fază.

În cuva unui malaxor se amestecă : *17,4 kg zahăr farin cu 270 ouă şi 18 l ulei* pînă la omogenizare. Peste amestecul obţinut se adaugă *10 l apă, 0,06 kg etylvanilină, 0,360 kg carbonat de amoniu şi 57,7 kg* făină. Se amestecă totul 8—10 min şi se lasă la rece 6—8 °C, timp de 35—40 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 2 kg, se modelează rotund şi se întinde sub formă de foaie groasă de 4—5 mm. Din foaia obţinută se decupează diferite figuri şi se aşază pe tăvi, pentru coacere.

Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C, timp de 6—8 min.

După coacere şi răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,250, 0,500 şi 1 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină	kg	5,77	**Ulei**	l	1,80
Zahăr farin	kg	1,74	**Etylvanilină**	kg	0,012
Ouă	buc.	2,70	**Apă**	l	1,00
Carbonat de amoniu	kg	0,036			

16 — Cornuleţe cu rahat

Acest produs de patiserie se prepară din făină albă tip 600, untură de porc, lapte praf, rahat, zahăr, drojdie comprimată, apă şi sare comestibilă.

Procesul tehnologic de preparare a cornuleţelor cu rahat se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva malaxorului se pune *1,4 kg drojdie, 0,4 kg sare, 2 kg lapte praf, 65 kg făină şi 12 l apă.* Se amestecă 5—6 min şi se introduce în continuare, în timp ce se amestecă, *25 kg untură.* Se continuă frămîntarea 6—7 min şi se lasă în repaus 6—10 min la temperatura de 26—28 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 350—400 g, se modelează rotund se lasă în repaus 5—6 min ; apoi se întind sub formă de foaie dreptunghiulară cu grosimea de 2—3 mm. Foaia se

taie în pătrate cu latura de 6—7 cm, pe care se așază cîte o bucată de rahat și se rulează în formă de corn, ca o potcoavă deschisă.

Aluatul modelat se așază pe tăvi și se lasă în repaus 10—12 min după care se coace la temperatura de 180—200 °C, timp de 10—12 min.

După coacere, produsele se pudrează cu zahăr farin și se lasă să se răcească 2—3 ore.

Se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 250 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,50	Zahăr farin pentru presărat	kg	1,4
Untură de porc	kg	2,50	Drojdie comprimată	kg	0,140
Lapte praf	kg	0,2	Sare	kg	0,04
Rahat	kg	2,20	Apă	l	1,2

17 — Fursecuri cu portocale

Fursecul cu portocale se prepară din făină albă tip 550, margarină, zahăr, etylvanilină, esență de portocale, ouă și coji de portocală confiate.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun *28 kg zahăr farin, 28 kg margarină, 0,012, kg etylvanilină și 0,200 l esență de portocală ;* se amestecă 15—20 min pînă se obține o pastă spumoasă. Se adaugă *280 ouă, 40 kg făină* și se amestecă încă 5—6 min. La sfîrșitul amestecării se înglobează în pastă și 22 kg coji de portocală confiate.

Compoziția obținută se toarnă, cu ajutorul unui cornet, pe tăvi presărate cu făină, cantități de 8—20 g pastă în formă rotundă, distanțate între ele.

Coacerea se face la temperatura de 150—180 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de la 0,250 kg pînă la 1 kg bucata .

18 — Fursecuri cu nucă

Fursecurile cu nucă se prepară din făină albă tip 550, ulei comestibil, ouă, zahăr, carbonat de amoniu, zahăr vanilat, esență de lămîie, miez de nucă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor cu nucă se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui amestecător se pun *300 ouă, 20,5 kg zahăr pudră* și se amestecă timp de 15—20 min pînă la formarea unei paste spumoase. Peste pasta spumoasă, care se trece într-un malaxor, se adaugă *18 l ulei, 0,5 kg carbonat de amoniu, 0,5 l esență de lămîie și 5 l apă*; se amestecă totul 8—10 min, în timp ce amestecătorul funcționează, se adaugă treptat *63,9 kg făină*. Amestecarea se consideră terminată cînd aluatul are o consistență normală, fragedă. Se lasă la rece (cca 8 °C) timp de 30—40 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 0,500 kg și se modelează în formă de fitil cu diametrul de cca 2 cm. Din fitil se taie bucăți a 10—30 g; se dă forma de sferă și se așază pe tăvi, aplatizîndu-se cu palma. În centrul bucății de aluat se îngroapă miez de nucă, care trebuie să fie bine introdus în masa semiprodusului pentru a nu cădea după coacere și manipulare.

Coacerea se face la temperatura de 160—170 °C, timp de 8—10 min.

La scoaterea din cuptor, produsele se presară cu zahăr farin amestecat cu zahăr vanilat.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan imprimate în greutate de 0,100, 0,250, 0,500 kg punga sau se pot livra și în vrac.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	6,39	Carbonat de amoniu	kg	0,05
Ulei	l	1,80	Esență de lămîie	l	0,05
Ouă	buc.	30,0	Miez de nucă	kg	0,80
Zahăr pudră	kg	2,05	Apă	l	0,50

b) *Pentru presărat:*

Zahăr pudră	kg	0,630	Zahăr vanilinat	kg	0,100

Fursecuri Paleu

Aceste fursecuri se prepară din făină albă tip 550, margarină, zahăr, ouă, etylvanilină, esență de portocale, coloranți alimentari, alcool alimentar și marmeladă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor „Paleu" se desfășoară într-o singură fază.

Fursecurile Paleu se fabrică în două sortimente :

a) Paleu oranj

b) Paleu fistic

19 — Fursecuri Paleu oranj

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui amestecător se pun *17,50 kg zahăr farin și 17,50 kg margarină*, care se amestecă 20—30 min. pînă la formarea unei paste spumoase. Se adaugă, în continuare, în timp ce se amestecă, *0,0075 kg etylvanilină, 0,100 l esență de portocale, 0,025 kg colorant oranj, 0,025 l alcool, 600 gălbenușuri de ou sau 300 ouă întregi și 25 kg făină* și se mai amestecă încă 10—15 min.

Pasta astfel preparată se toarnă, cu ajutorul unui cornet, pe tăvi acoperite cu hîrtie albă, în diferite forme și mărimi, de la 5 la 20 g, bucățile de aluat fiind distanțate între ele pentru a se evita lipirea.

Coacerea se face la 160—175 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, se dezlipesc de hîrtie ; jumătate din produse se acoperă pe partea plată cu umplutură, iar cealaltă parte se așază tot cu partea plată peste umplutură, în formă de capac. Produsele umplute se glazurează cu fondant colorat pe o parte din suprafață, prin introducerea fiecărei bucăți în fondant.

După întărirea glazurii produsele se ambalează în pungi de polietilenă de la 0,250 la 1 kg.

Prepararea umpluturii

40 kg marmeladă se amestecă 10—15 min ; apoi se amestecă cu *0,080 l esență* de portocală, pînă la omogenizare.

Prepararea glazurii

15 kg de fondant alb se încălzeşte într-un vas pînă ce devine fluid; se colorează cu *0,005 kg colorant amarand* şi se ornează cu *0,020 l esenţă de portocală.*

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

a) *Pentru pastă:*

Făină	kg	2,5	Etylvanilină	kg	0,0075
Margarină	kg	1,75	Esenţă portocală	l	0,01
Zahăr farin	kg	1,75	Colorant oranj	kg	0,002
Gălbenuş ouă	buc.	60	Alcool	l	0,0025
Ouă întregi	buc.	30			

b) *Pentru umplutură:*

Marmeladă	kg	4,0	Esenţă portocală	l	0,008

c) *Pentru glazură:*

Fondant alb	kg	1,5	Esenţă portocală	l	0,002
Colorant amarand	kg	0,0005			

20 — Fursecuri Paleu fistic

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui amestecător se pun *17,50 kg zahăr farin şi 17,5 kg margarină,* care se amestecă 20—30 min, pînă se formează o pastă omogenă. Se adaugă, în timp ce se amestecă, *0,0075 kg etylvanilină, 0,100 l esenţă de fistic, 0,010 kg colorant indigotină (albastru), 0,010 kg colorant tartrazină (galben), 0,025 l alcool, 600 gălbenuşuri ouă sau 300 ouă întregi şi 25 kg făină* şi în 5—8 min se formează un amestec omogen.

Pasta omogenă formată se toarnă, cu ajutorul unui cornet, pe tăvi în care s-a aşezat hîrtie. Cantităţile sînt de 5—15 g fiecare bucată, în diferite forme, distanţate între ele pentru a evita lipirea.

Se coc la 160—175 °C, timp de 8—10 min.

După răcire, se dezlipesc de pe hîrtie, jumătate din bucăţile de semiprodus se ung cu o umplutură de fistic pe partea plată. Peste umplutură, se aşază semiprodusul fără umplutură în formă de ca-

pac şi se glazurează prin introducerea parţială în fondantul încălzit.

După întărirea glazurii, fursecurile se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,250 kg pînă la 1 kg.

Prepararea umpluturii

40 kg marmeladă se amestecă 10—15 min cu 0,080 l esenţă de fistic.

Prepararea glazurii

15 kg fondant alb se încălzeşte pînă devine o pastă fluidă şi se amestecă cu *0,003 kg colorant indigotină şi cu 0,002 kg colorant tartrazină.*

21 — Buşeuri

Buşeurile se fabrică din făină albă tip 550, margarină, sare comestibilă, oţet şi apă, marmeladă, germeni de grîu, scorţişoară, esenţă de rom şi zahăr.

Produsul se fabrică din foietaj, umplutură şi sirop de zahăr.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază:

Prepararea foietajului

În cuva unui malaxor se frămîntă *87,500 kg făină, 3,600 kg sare, 1,650 l oţet şi 44,500 l apă,* timp de 10—12 min pînă la omogenizarea completă.

Aluatul astfel preparat se divizează în bucăţi de 4—5 kg, se modelează rotund şi se crestează în formă de grătar, trei crestături longitudinale şi trei verticale. Se lasă la odihnă 10—15 min şi se întinde în formă de foaie mai groasă (4 cm) la mijloc şi capetele mai subţiri. Separat, se pregăteşte un amestec de grăsime cu făină.

Se pune într-un vas *73,600 kg margarină* şi se amestecă cu *6,250 kg făină.*

La mijlocul foii de aluat se pune dreptunghiul amestecului de făină şi margarină şi se acoperă cu părţile laterale, avîndu-se grijă să nu iasă grăsimea printre foi şi amestecul de margarină să aibă aceeaşi grosime pe toată suprafaţa.

Foaia de aluat astfel pregătită se presară cu făină și se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară de 2—3 cm grosime, care se împachetează în trei începînd cu părțile laterale. La această fază se consumă 6,250 kg făină. La interval de 15 min, operația se repetă. Întinderea aluatului se va face cu multă atenție pentru a nu rupe foaia de aluat și a evita difuzarea grăsimii în exterior. Foaia trebuie să aibă aceeași grosime pe toată suprafața.

Din foietajul obținut se întinde o foaie groasă de cca 7 mm, care se taie în ștraifuri lungi, cu lățimea de 10 cm. Pe latura inferioară a fișiei de aluat se așază un strat uniform de umplutură, apoi se rulează în formă de baton. Proporția între foietaj și umplutură este de 70% foietaj și 30% umplutură sau la 70 g bucata de bușeu se folosesc 52 g foietaj și 22 g umplutură.

Batoanele obținute se ung pe suprafață cu ou și se taie în bucăți cu lungimea de 7 cm pentru a obține un produs neînsiropat de 55 g. Porționarea se face cu un cuțit cu lama caldă, după care se așază pe tăvi în vederea coacerii.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C, timp de 30—35 min.

Produsul copt se însiropează cu sirop cald, fiecare bucată în parte, prin scufundare. Bușeurile însiropate se așază pe tăvi din tablă cositorită, inox sau material plastic, în care se livrează și se vînd.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *66,650 kg marmeladă, 19,425 kg germeni de grîu, 9,700 kg margarină, 2,5 kg scorțișoară, 2,5 l esență de rom și 111 ouă pentru uns.* Toate materialele de mai sus, cu excepția ouălor, se amestecă pînă cînd se formează o pastă omogenă.

Prepararea siropului

Siropul se prepară din *44,425 kg zahăr tos, 22,200 l apă și 0,830 l esență de rom.* Zahărul se dizolvă în apă și se fierbe 8—10 min pînă se obține un sirop. După fierbere, se adaugă și esența de rom.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru foietaj:*

Făină albă	kg	3,60	Oțet	l	0,060
Margarină	kg	2,65	Apă	l	1,60
Sare fină	kg	0,120			

b) *Pentru umplutură :*

Marmeladă	kg	2,40	Sare fină	kg	0,01
Germeni de grîu	kg	0,70	Esenţă rom	l	0,09
Margarină	kg	0,350	Ouă pentru uns	buc.	4
Scorţişoară	kg	0,09			

c) *Siropul :*

Zahăr tos	kg	0,900	Apă	l	0,80
Esenţă de rom	l	0,030			

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

Făină albă	kg	4,5	Margarină	kg	3,785
Făină albă pentru amestec cu grăsime	kg	0,320	Sare	kg	0,170
Făină albă pentru modelat	kg	0,320	Oţet	l	0,085
			Apă	l	2,290

22 — Fursecuri de Covasna

Acest sortiment, regional dar răspîndit, se prepară din făină albă tip 600, margarină, miez de nucă, zahăr, ouă şi esenţă de vanilie.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor de Covasna se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : *100 kg făină, 20,36 kg zahăr farin, şi 282 ouă ;* amestecă 5—6 min apoi se adaugă amestecul de *36 kg miez de nucă, 57,7 kg margarină şi 0,282 l esenţă de vanilie.* Se mai frămîntă încă 8—10 min şi se lasă în repaus 10—12 min, la temperatura de 24—25 °C.

Amestecul de nucă, margarină, esenţă de vanilie şi zahăr se face astfel : nuca se macină fin şi se amestecă cu *10 kg zahăr farin ;* se adaugă apoi margarina şi esenţa de vanilie şi se amestecă pînă la omogenizare cca 10—15 min.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 0,500 kg care se modelează rotund şi se lasă din nou în repaus 6—8 min la temperatura de 20—25 °C. Se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm, care se divizează în batoane lungi 6 cm, late de 5—15 mm

și li se dă forma de semilună, cu distanța între capete de 4—5 cm sau se lasă în formă de baton.

Se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 200—215 °C, timp de 15—18 min. După coacere, produsul se presară cu zahăr farin.

Se ambalează în pungi a 0,250 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,610	Zahăr în aluat	kg	1,40
Margarină	kg	2,660	Ouă	buc.	13,0
Miez de nucă	kg	1,660	Esență de vanilie	l	0,013

b) *Pentru presărat :*

Zahăr farin	kg	1,30

23 — Fursecuri potcoavă

Acest gen de fursecuri se prepară din făină albă tip 600, untură de porc calitatea I, drojdie comprimată, lapte praf, zahăr, rahat, gem sau marmeladă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a fursecurilor potcoavă cu rahat sau gem se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : *100 kg făină, 55 kg untură, 0,6 kg drojdie, 1,2 kg sare, 1,8 lapte praf și 30 l apă.* Se frămîntă 10—12 min și se lasă la odihnă 60—80 min, la temperatura de 28—30 °C. După odihnă, aluatul se divizează în bucăți de 0,300 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 15—20 min.

După repaus, se întinde în formă de foaie groasă de 3 mm și se divizează în pătrate cu latura de 50—60 mm ; apoi fiecărei bucăți i se adaugă marmeladă, gem sau bucățele de rahat și se rulează. În final, se dă forma de potcoavă deschisă sau semicerc cu laturile dințate.

Astfel modelate, se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 165—180 °C, timp de 12—15 min.

După coacere, produsele se trec prin zahăr vanilinat amestecat cu zahăr pudră și se pot livra în vrac sau se ambalează în pungi de celofan sau polietilenă de diferite greutăți.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină pentru produsul cu gem sau marmeladă	kg	5,0	Untură	kg	2,5
Făină pentru produsul cu rahat	kg	5,12	Drojdie	kg	0,03
			Sare	kg	0,06
			Lapte praf	kg	0,09
			Apă	l	1,5

b) *Pentru umplutură :*

Gem	kg	3,45	sau		
sau			Rahat	kg	2,8
Marmeladă	kg	3,45			

c) *Pentru presărat :*

Zahăr pudră	kg	0,44	Zahăr vanilinat	kg	0,05

I. SALEURI, SĂRĂȚELE ȘI PRODUSE DE PATISERIE PENTRU APERITIVE

1 — Saleuri cu cașcaval

Saleurile se prepară din făină albă tip 600, margarină, sare comestibilă, oțet din vin, ulei comestibil de floarea-soarelui, ouă și cașcaval.

Procesul tehnologic de preparare a saleurilor se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *80 kg făină, 0,9 kg sare, 0,9 l oțet, 2,5 l ulei, 46 kg margarină, 10 kg cașcaval, 100 ouă și cca 35 l apă.*

Aluatul se prepară cu făină și apă rece. Se amestecă totul 30—40 min și se lasă în repaus 15—20 min, la temperatura de 18—20 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2 kg, se modelează rotund, se crestează în lung și în lat și se lasă în repaus, la rece (5—7 °C) timp de 30 min. Apoi, aluatul se întinde în foaie

dreptunghiulară groasă de 1,2—1,5 cm. La mijlocul foii se așază *0,860 kg margarină,* pe întreaga suprafață, mai puțin, cîte 2 cm, lateral. Se strîng laturile la mijloc și se bate cu sucitorul (vergea) pentru înglobarea margarinei.

Se întinde o foaie dreptunghiulară, groasă de 6—7 mm, se împăturește în trei; se întinde din nou în sens invers, se împăturește în patru și se lasă în repaus 30 min. După acest repaus, se întinde din nou în formă de foaie și se împăturește în patru și se întinde din nou în foi groase de 6—7 mm.

Foaia se taie în fîșii late de 10—15 cm și apoi se formează batoane late de 1—1,5 cm și lungi de 5—15 cm. Foile tăiate se ung cu ou și se presară cu cașcaval ras. În final, se așază pe tăvi și se coc la 220—240 °C, timp de 15 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan imprimat de cîte 200 g punga.

2 — Saleuri cu osînză

Saleurile cu osînză se prepară din făină albă tip 600, osînză, sare comestibilă, oțet, apă, ouă și chimen.

Procesul de fabricare și rețeta pentru 100 kg produs sînt următoarele :

70,5 kg făină, 1,5 kg sare, 0,6 l oțet, 130 ouă și 36 l apă se amestecă timp de 15—20 min și se lasă în repaus 10—15 min, la rece.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund, se crestează adînc cu cîte trei crestături, în formă de grătar, se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus 15 min la temperatura de 5—7 °C.

Prepararea amestecului de grăsimi

Se face din *41 kg osînză* trecută de două ori prin mașina de tocat și *4 kg făină.* Se amestecă pînă se formează un aluat omogen, căruia i se dă forma de dreptunghi.

După repaus, fiecare bucată de aluat se întinde în formă de foaie mai groasă la mijloc (4—5 mm) și mai subțire în părțile laterale (2—3 mm). La mijlocul foii se așază dreptunghiul de amestec de grăsimi și se acoperă cu părțile laterale, evitîndu-se pătrunderea grăsimii în exterior. Aluatul împachetat se presară cu *4 kg făină,* apoi se întinde în formă de foaie groasă de 2—3 mm, care

se împachetează în trei pornind cu părțile laterale. Operațiunile se repetă de trei ori, cu repaus de 15 min la rece.

Foietajul obținut se întinde sub formă de foaie cu o grosime de 10 mm, care se taie în fîșii de 110 mm lungime și 15 mm lățime. Batoanele de foietaj se răsucesc la mijloc, se ung cu *50 buc. ouă, se presară cu 2 kg sare și 1,5 kg chimen* și se așază pe tăvi pentru coacere.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C, timp de 15—25 min.

După răcire, produsele se ambalează în cutii de carton de 1 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,05	Ouă în aluat	buc.	13
Făină pentru amestec cu grăsimi	kg	0,4	Osînză	kg	4,1
Făină pentru modelat	kg	0,4	Apă	l	3,4
Sare în aluat	kg	0,150	Sare pentru presărat	kg	0,2
Oțet	l	0,06	Chimen pt. presărat	kg	0,150
			Ouă pentru uns	buc	5

3 — Saleuri cu brînză și chimen

Acest sortiment de saleuri se prepară din făină albă tip 600, margarină, chimen, drojdie comprimată, sare comestibilă, brînză trapist și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor saleuri se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *77 kg făină și 30 kg margarină,* care se amestecă 20—25 min pînă cînd margarina se înglobează în făină. Se adaugă în continuare, *2,3 kg drojdie, 3,1 kg sare, 15,4 kg brînză trapist rasă și cca 8 l apă.* Se frămîntă 15—20 min pînă la formarea unui aluat de consistență tare.

Se lasă la rece (8 °C) timp de 45—60 min, după care se divizează în bucăți de 3—4 kg. Acestea se întind în formă de foaie groasă de 1,3—1,5 mm, se ung cu ou și se presară cu chimen. Apoi foaia se taie în bucăți, cu ajutorul unei rozete care să formeze margini striate, late de 12—15 mm și lungi de 6—10 cm. Semipro-

dusele se aşază pe tavă şi se coc la temperatura de 120—150 °C, timp de 8—15 min.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de polietilenă de 0,200 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	7,70	Sare	kg	0,31
Margarină	kg	3,0	Brînză trapist	kg	1,54
Drojdie	kg	0,23	Apă	l	0,80

b) *Pentru uns:*

Ouă	buc.	10,0

c) *Pentru presărat:*

Chimen	kg	0,16

4 — Saleuri cu chimen

Saleurile cu chimen se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, untură de porc, sare comestibilă, chimen, lapte, ouă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun: *73,2 kg făină şi 17 kg untură*; se amestecă 10—15 min. Peste acest amestec se pun *19,5 l lapte lichid, 230 ouă şi 1,5 kg sare.* Se amestecă totul 20—25 min şi se lasă în repaus 45—50 min, la temperatura de 6—8 °C. După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 3—4 kg, se modelează rotund şi se întinde în formă de foaie groasă de 8—10 mm. Foaia se unge cu ou, se presară cu amestec de chimen şi sare şi se taie în formă de batoane lungi de 10—12 cm şi late de 12—20 mm.

Batoanele se aşază pe tavă şi se coc la temperatura de 135—145 °C, timp de 8—15 min.

După coacere şi răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan a 0,250 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	7,32	Sare	kg	0,15
Drojdie	kg	0,37	Lapte lichid	l	1,95
Untură	kg	1,70	Ouă	buc.	23,0

b) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	7,0

c) *Pentru presărat :*

Chimen	kg	0,031	Sare	kg	0,031

5 — Saleuri cu ouă

Acest sortiment de saleuri se prepară din făină albă tip 600, brînză proaspătă de vacă, margarină, sare comestibilă, cașcaval, ouă și chimen.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se amestecă *4 kg făină cu 21 kg margarină* și se lasă la rece 6—8 °C timp de 15—20 min. Separat, se amestecă, timp de 15—20 min, *39 kg făină, 41 kg brînză proaspătă de vacă și 22 kg margarină,* pînă cînd se formează un aluat omogen.

Aluatul se divizează în bucăți de 3 kg, se modelează rotund și se întinde în formă de foaie groasă de 20 mm. Amestecul de margarină se aduce de la rece și se porționează în același număr de bucăți. Pe foaia de aluat întinsă se așază margarina la centru, se împăturește în trei și se lasă în repaus 20—25 min, la temperatura de 6—8 °C. Se întinde din nou în foi groase de 20 mm și se împăturește în patru, apoi se lasă din nou la rece 20—25 min. Operația se repetă de 3—4 ori ; după ultima împăturire și repaus, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 3—5 mm. Foaia se unge cu ou, se presară cu chimen și cașcaval ras și se taie în batoane lungi de 120—160 mm și late de 18—20 mm.

Batoanele se așază în tăvi și se coc la temperatura de 180—200 °C, timp de 18—20 min.

După coacere și răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan de 0,100 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină în aluat	kg	4,30	Margarină	kg	4,30
Făină pt. modelat	kg	0,56	Sare	kg	0,09
Brînză de vacă	kg	4,10			

b) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	4

c) *Pentru presărat :*

Cașcaval	kg	0,28	Chimen	kg	0,05

6 — Saleuri cu unt

Saleurile cu unt se prepară din făină albă tip 600, unt, sare comestibilă, chimen, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui gen de saleuri se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : *53 kg făină, 0,4 kg sare și 30 l apă* și se frămîntă 15—20 min pînă cînd se formează un aluat omogen, de consistență normală ; se lasă în repaus 20—25 min, la temperatura de 24—25 °C.

Untul se amestecă în vederea eliminării apei și a uniformizării în toată masa, se divizează în atîtea bucăți în cîte se divizează aluatul și li se dă forma de paralelipiped.

Aluatul se divizează în bucăți de 2 kg, se modelează rotund și se întinde în formă de foaie pătrată, groasă de 7—8 mm, în mijlocul căreia se așază paralelipipedul de unt. Se acoperă untul cu părțile laterale ale foii și se întinde din nou în formă de foaie pătrată, care se împăturește în trei. Se întinde iar și se împăturește în patru.

Operaţia de mai sus de întindere şi împachetare se repetă de trei ori la intervale de cîte 15 min. În timpul întinderii şi împachetării trebuie avut grijă ca untul să nu iasă în afara foii de aluat. În timpul acestor operaţii se foloseşte la prelucrat făină.

În timpul repausului, bucăţile de aluat se ţin la rece, în dulapuri frigorifice, la temperatura de 4—8 °C şi se acoperă cu o pînză umedă, în vederea evitării formării de crustă. După repaus, bucata de aluat se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm de mărimea tăvii de copt, se perie de eventualul exces de făină, se unge cu ou, se presară cu un strat fin de sare, se presară şi chimenul şi se taie cu rozeta în batoane late de 1,5—2 cm şi lungi de 15—16 cm.

Coacerea se face la temperatura de 195—200 °C, timp de 12—15 min.

După coacere şi răcire, se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de material plastic de 0,200—1,000 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	5,30	Apă	l	3,0
Sare	kg	0,040			

b) *Pentru prelucrare :*

Unt	kg	4,80	Făină	kg	0,900

c) *Pentru uns aluatul :*

Ouă	buc.	5,0

d) *Pentru presărat :*

Chimen	kg	0,09	Sare	kg	0,06

7 — Saleuri cu margarină

Acest fel de saleuri cu margarină se prepară din făină albă tip 600, margarină, ulei, sare, chimen, ouă şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a saleurilor cu margarină se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun : *96 kg făină, 2 l ulei, 2 kg sare și cca 55 l apă ;* se frămîntă 15—20 min pînă cînd se formează un aluat de consistență normală ; se lasă în repaus 25—30 min, la temperatura de 24—25 °C.

Margarina se uniformizează în toată masa, se divizează în atîtea bucăți în cîte se divizează aluatul și se formează cuburi.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3 kg, se modelează rotund și se lasă din nou în repaus 6—7 min. Se întinde în formă de foaie dreptunghiulară, groasă de 12—13 mm, în centrul căreia se pune cubul de margarină. Margarina se acoperă cu marginile foii de aluat, se împachetează pe latura mare de patru ori și se lasă în repaus 6—8 min, la rece, în dulapuri frigorifice, la temperatura de 6—8 °C. Operația de întindere-împachetare, cu pauze la rece de 6—8 min, se repetă de șase ori. În timpul prelucrării se folosesc *6 kg făină.* După ultimul repaus aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm și se divizează în batoane late de 1,5—1,7 cm și lungi de 20—25 cm.

Se așază pe tăvi, se ung cu ou și se presară cu chimen.

Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C, timp de 12—15 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de polietilenă de 0,200—1,000 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,80	Sare	kg	0,2
Ulei	kg	0,2	Apă	l	2,80

b) *Pentru prelucrat :*

Făină	kg	0,260	Margarină	kg	5,00

c) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	10,0

d) *Pentru presărat :*

Chimen	kg	0,50

8 — Sărățele cu cașcaval

Sărățelele se prepară din făină albă tip 600, untură de porc, lapte praf, ouă, sare comestibilă, drojdie comprimată, apă, și cașcaval.

Procesul tehnologic de preparare a acestui sortiment se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *75 kg făină, 3,8 kg drojdie, 1,2 kg sare, 5 kg lapte praf, 12 l apă și 25 kg untură*. Se frămîntă 25—30 min și se lasă în repaus timp de 1 oră, la temperatura de 5—7 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus timp de 10—15 min, la temperatura de 5—7 °C. Se întinde în formă de foaie groasă de 2—3 mm, se unge cu ou, se presară cu cașcaval ras și se taie în batoane lungi de 11—12 cm și late de 2—2,2 cm. Semiprodusele se așază apoi pe tăvi.

Coacerea se face la temperatura de 150—170 °C, timp de 8—10 min.

După coacere și răcire, sărățelele se ambalează în pungi de polietilenă imprimate în greutate de 0,100—0,500 kg bucata. Produsul finit are forma de batoane lungi de 10 cm, groase de 3—4 mm și late de 2 cm.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,5	Sare	kg	0,12
Untură	kg	2,5	Drojdie	kg	0,38
Lapte praf	kg	0,5	Cașcaval	kg	1,25
Ouă	buc.	12,5	Apă	l	1,20

9 — Sărățele cu telemea (brînză de oaie) — Rețeta I

Sortimentul acesta se prepară din făină albă tip 600, untură de porc calitatea I, brînză telemea de oi, lapte praf degresat, zahăr, ouă, sare comestibilă, apă și drojdie comprimată.

Procesul tehnologic de preparare a acestor sărățele se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *70 kg făină, 20 l apă, 6 kg drojdie, 25 kg brînză telemea de oi, 2,5 kg lapte praf degresat, 2 kg zahăr, 100 ouă și 2,2 kg sare*; se frămîntă timp de 6—7 min și se adaugă, în timp ce se frămîntă, *20 kg untură*. Se continuă frămîntarea încă 5—6 min pentru înglobarea unturii în aluat; se lasă în repaus 30—35 min la temperatura de 29—30 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3 kg, care se modelează rotund și se lasă în repaus 5—6 min. Apoi, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 7—8 mm, care se taie în fîșii late de 5—8 mm și lungi de 12—13 cm. Se așază pe tăvi și se lasă în repaus 25—30 min, la temperatura de 32—33 °C.

Coacerea se face la temperatura de 220—230 °C, timp de 6—12 min.

După coacere și răcire, sărățelele se ambalează în pungi de celofan de 250 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	7,0	Ouă	buc.	10
Untură	kg	2,0	Sare	kg	0,22
Brînză telemea	kg	2,5	Drojdie	kg	0,6
Lapte praf degresat	kg	0,25	Apă	l	2
Zahăr	kg	0,2			

10 — Sărățele cu brînză de oi — Rețeta a II-a

Sărățelele cu brînză de oi se prepară din făină albă tip 600, untură, lapte praf, sare comestibilă, brînză telemea de oi, drojdie comprimată, ouă și apă.

Procesul tehnologic de preparare a sărățelelor cu brînză se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *72 kg făină, 15 kg untură, 10 kg margarină, 2 kg lapte praf, 1 kg sare, 3 kg drojdie, 10 ouă și cca 15 l apă*. Se frămîntă 15—20 min și se lasă în repaus, la rece, în dulapuri frigorifice, la temperatura de 4—6 °C, timp de 60—80 min, acoperit cu o pînză umedă.

După repaus, aluatul se divizează în bucăţi de 5 kg, se modelează rotund, se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm. Foaia astfel obţinută se divizează în formă de batoane lungi de 15—16 cm, late de 10—12 mm, care se ung cu ou şi peste care se rade brînză telemea de oi.

Coacerea se face la temperatura de 170—185 °C, timp de 6—8 min.

După coacere şi răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi din polietilenă de 0,250—0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	7,20	Sare	kg	0,100
Untură	kg	1,50	Drojdie	kg	0,300
Margarină	kg	1,0	Ouă	buc.	0,1
Lapte praf	kg	0,200	Apă	l	1,60

b) *Pentru prelucrat:*

Făină	kg	0,300

c) *Pentru uns:*

Ouă	buc.	5,20

d) *Pentru presărat:*

Brînză telenmea de oi	kg	1,25

11 — Sărăţele cu smîntînă

Sărăţelele cu margarină se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, smîntînă, ouă, lapte, chimen.

Procesul tehnologic de preparare a acestor sărăţele se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *41 kg făină, 20 kg margarină, 2,0 kg drojdie, 1,1 kg sare, 220 ouă* întregi *şi 120 albuşuri, 17 kg smîntînă, 17,0 l lapte lichid* şi se frămîntă 15—20 min; se lasă în repaus 60—80 min, la temperatura de 25—28 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 6 kg, se modelează rotund, se întinde în formă de foaie dreptunghiulară groasă de 1,5—2 cm, se împachetează în patru pe latura mare și se lasă în repaus, la rece, în dulapuri frigorifice, la temperatura de 6—8 °C, timp de 15—20 min. Operația de întindere și împachetare, cu repaus la rece se repetă de trei ori. După ultimul repaus, aluatul se întinde în formă de foaie groasă 5—6 mm, care se divizează în batoane late de 1,5—1,8 cm și lungi de 15—17 cm. Se așază pe tavă, se ung cu gălbenuș de ou, se presară cu sare fină și chimen.

Coacerea se face la temperatura de 180—195 °C, timp de 8—12 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de celofan de 0,100—0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,10	Smîntînă	kg	1,70
Drojdie	kg	0,200	Ouă întregi	buc.	22,0
Sare	kg	0,110	Albuș de ou	buc.	12,0
Margarină	kg	2,0	Lapte lichid	l	1,70

b) *Pentru prelucrat :*

Făină	kg	0,05

c) *Pentru uns :*

Gălbenuș de ou	buc.	12,0

d) *Pentru presărat :*

Chimen	kg	0,06	Sare	kg	0,06

Produsul finit, preparat conform rețetei și procesului tehnologic descrise, are forma de baton gros de 6—8 mm, lat de 1,4—1,6 cm și lung de 14—15 cm, umiditatea de max 16%, iar conținutul total de grăsimi raportat la substanța uscată de min 15%.

12 — Sărățele cu untură

Sărățelele cu untură se prepară din făină albă tip 600, untură, lapte praf, ouă, sare comestibilă, drojdie proaspătă, brînză telemea, chimen, piper sau anason și apă.

Procesul tehnologic de preparare a sărățelelor cu untură se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *72 kg făină, 23 kg untură, 3 kg lapte praf, 0,5 kg sare, 2,5 kg drojdie, 13 kg brînză telemea mărunțită și cca 25 l apă* și se frămîntă 15—20 min; se lasă în repaus 30—50 min, la temperatura de 4—6 °C, în dulapuri frigorifice.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 6 kg, se modelează rotund, se întinde în formă de foaie dreptunghiulară, groasă de 2—2,5 cm, se împachetează de trei ori pe latura mare și se lasă în repaus la rece, în dulap frigorific, la temperatura de 6—8 °C, timp de 15—20 min. Operația de întindere-împachetare și repaus se repetă de trei ori.

După ultimul repaus, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 4—5 mm, de dimensiunile tăvii în care se face coacerea; se unge cu ou, se presară cu sare și chimen sau sare și piper și anason și se taie în batoane lungi de 11—13 cm, late de 1,2—1,5 cm și se coc la temperatura de 180—200 °C, timp de 12—15 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de polietilenă de 0,250 și 0,500 kg bucata. La prelucrare se folosește 3 kg făină.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	7,5	Drojdie	kg	0,25
Untură	kg	2,30	Brînză telemea	kg	1,3
Lapte praf	kg	0,30	Apă cca	l	2,50
Sare	kg	0,05			

b) *Pentru uns:*

Ouă	buc.	10,0

c) *Pentru prelucrat:*

Făină	kg	0,3

d) *Pentru presărat:*

Chimen	kg	0,070	Sare	kg	0,100
Sare	kg	0,100	sau		
sau			Anason	kg	0,05
Piper	kg	0,030	Sare	kg	0,100

13 — Sărățele cu mac

Sortimentul de sărățele cu mac se prepară din făină albă tip 600, margarină, drojdie comprimată, sare comestibilă, ouă, lapte praf, mac și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *74 kg făină, 20 kg margarină, 3 kg drojdie, 250 ouă, 3 kg lapte praf și cca 8 l apă.* Se frămîntă 15—20 min pînă cînd se obține un aluat omogen de consistență normală, care se lasă în repaus la rece, în dulap frigorific, timp de 60—70 min, la temperatura de 4—6 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2 kg, se modelează în formă de fitil care se subțiază continuu pînă se obține un diametru de 4—6 mm. Fitilul astfel obținut se divizează în bucăți a 12—14 cm, se așază pe tavă, se ung cu margarină și se presară cu sare și mac.

Coacerea se face la temperatura de 160—175 °C, timp de 8—12 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de celofan sau polietilenă de 0,250 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	7,40	Ouă	buc.	25,0
Margarină	kg	2,0	Lapte praf	kg	0,300
Drojdie	kg	0,300	Apă	l	0,800

b) *Pentru prelucrat:*

Făină	kg	0,100

c) *Pentru uns:*

Margarină	kg	0,5

d) *Pentru presărat:*

Mac	kg	0,04	Sare	kg	0,05

14 — Sărățele cu anason

Sărățelele cu anason se prepară din făină albă tip 600, margarină, untură, ulei comestibil, drojdie, sare comestibilă, ouă, lapte praf, anason și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *70 kg făină, 15 kg margarină, 10 kg untură, 5 l ulei, 0,5 kg sare, 200 ouă, 5,4 kg lapte praf, 0,5 kg anason măcinat fin și cca 2 l apă.* Se frămîntă 15—20 min pînă cînd se formează un aluat de consistență normală, care se lasă în repaus la rece, în dulap frigorific, timp de 60—80 min, la temperatura de 6—8 °C.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 5 kg, se modelează în formă de foaie dreptunghiulară groasă de 2—3 cm. Se împăturește în trei pe latura mare și în două pe latura mică și se lasă în repaus la rece (4—6 °C), timp de 15—20 min. Apoi, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 5—8 mm, de forma și mărimea tăvii de copt. Se unge cu ou, se presară cu sare și anason măcinat fin și se taie în batoane lungi de 6—8 cm și late de 10—12 mm.

Coacerea se face la temperatura de 165—175 °C, timp de 14—16 min.

După coacere și răcire, produsele se livrează în vrac sau se ambalează în pungi de polietilenă în greutate de 0,250—0,500 kg bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	7,0	Sare	kg	0,05
Margarină	kg	1,5	Ouă	buc.	20
Untură	kg	1,0	Lapte praf	kg	0,540
Ulei	l	0,5	Apă	l	0,200
Drojdie	kg	0,3			

b) *Pentru prelucrat :*

Făină	kg	0,100

c) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	10,0	Anason măcinat fin	kg	0,100

15 — Rulou cu brînză proaspătă şi stafide

Acest produs de patiserie, foarte apreciat şi cerut, se prepară din făină albă tip 600, sare comestibilă, oţet, margarină, brînză grasă de vacă, ouă, griş, lapte praf, zahăr, stafide, apă şi esenţă de lămîie.

Procesul tehnologic de preparare la scară industrială a acestui sortiment se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 2 kg sare, 0,8 l oţet şi 55 l apă ;* se frămîntă 15—25 min, apoi se lasă în repaus 10—15 min, la temperatura de 5—7 °C.

Se divizează în bucăţi de 275 g, care se rotunjesc, se ung cu 52,6 kg margarină şi se lasă în repaus 15—20 min.

După repaus, bucăţile de aluat se întind în formă de foaie groasă de 10 mm, se ung cu margarină şi se împăturesc în formă de plic, lăsîndu-se apoi la rece 20—20 min. După această odihnă a aluatului, se întinde o foaie de 2—3 mm, care se unge cu margarină. Se întinde pe suprafaţa foii umplutura şi se rulează. Pentru fiecare bucată de aluat se folosesc 225 g umplutură.

Prepararea umpluturii

Se amestecă *0,6 kg sare, 58 kg brînză grasă de vacă, 13,1 kg griş, 263 ouă, 22,35 kg zahăr, 2,6 kg lapte praf, 7,9 kg stafide, 0,79 l esenţă de lămîie, 18 l apă.*

Grişul se opăreşte cu laptele fiert, iar zahărul se adaugă către sfîrşitul amestecării şi înainte de folosirea umpluturii. Batoanele

obținute prin umplerea și rularea foilor se așază pe tăvi și se coc la temperatura de 210—220 °C, timp de 15—20 min.

După coacere și răcire, batoanele se taie în bucăți de 100 g, de formă rombică și se presară cu zahăr farin (fig. 23).



Fig. 23. Rulou cu brînză de vacă și stafide de 100 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	**kg**	**3,8**	**Margarină**	**kg**	**2**
Sare	**kg**	**0,075**	**Apă**	**l**	**2,10**
Oțet	**l**	**0,03**			

b) *Pentru umplutură:*

Brînză grasă de vacă	**kg**	**2,7**	**Lapte praf**	**kg**	**0,1**
Sare	**kg**	**0,025**	**Stafide**	**kg**	**0,3**
Griș	**kg**	**0,5**	**Esență de lămîie**	**l**	**0,03**
Ouă	**buc.**	**10**	**Zahăr farin pentru presărat**	**kg**	**0,25**
Zahăr	**kg**	**8,5**	**Apă**	**l**	**0,800**

J. STICKSURI, GRISINE, CROCHETE, PUFULEŢI ŞI GOGOŞI

1 — Sticksuri

Produsul acesta — care poartă denumirea originară engleză *beţişoare* se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, lapte praf şi apă.

Procesul tehnologic de fabricare a sticks-urilor se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *105 kg făină,* peste care se adaugă *2,5 kg drojdie, 6 kg margarină, 5,5 kg lapte praf, 1,080 kg sare co-*



Fig. 24. Sticksuri de 50 g pachetul.

mestibilă şi cca 23—25 l apă. Se frămîntă totul timp de 20—30 min pînă cînd se obţine o pastă omogenă, care este lăsată la fermentat 25—30 min, la temperatura de 29—30 °C.

După fermentare, aluatul se taie în bucăţi de 15—20 kg şi se laminează în formă de foaie groasă de 4 mm. Foaia de aluat este trefilată în fire groase de 3—3,5 mm şi late de 2,5—3 mm. Firele de aluat obţinute, în fir continuu, sînt trecute printr-o baie de soluţie de bicarbonat de sodiu concentraţie 3%, la temperatura de 90—95 °C. Trecerea prin baie se face în fir continuu timp de 5—7 sec. După ieşirea firelor de aluat din baia menţionată, acestea se presară cu sare comestibilă cu granulaţie mai mare şi apoi se divizează în bucăţi lungi de 105—135 mm (fig. 24).

După tăiere, fitilele se introduc în cuptor continuu încălzit la 230—240 °C în zona I şi 210—220 °C în zona a II-a.

La ieşirea din cuptor, sticksurile se colectează în lăzi şi se ambalează mecanic în celofan sub formă de pungă prin termosudare, în greutate de 50 g sau în cutii de carton de 130, 250 sau de 500 g.

2 — Sticksuri Extra

Acest produs superior se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare, margarină, lapte praf, amidon, brînză Pecorino sau Romano, ouă, bicarbonat de sodiu, sare şi apă.

Sticksurile Extra se prepară după următorul proces tehnologic şi reţetă de fabricaţie.

În cuva unui malaxor se pune făina, drojdia, sarea, margarina, laptele praf, amidonul, brînza Pecorino sau Romano şi ouăle.

Materiile prime şi auxiliare, arătate mai sus, se amestecă cu ajutorul unui malaxor sau al unei prese cu şnec, pînă se formează o pastă densă, bine legată. Frămîntarea durează 30—40 min, apoi aluatul se lasă la odihnă 55—60 min, la temperatura de 29—30 °C.

După fermentare, aluatul se transformă într-o foaie continuă cu ajutorul unei perechi de valţuri netede şi apoi în fitile continui cu diametrul de 3,5—4 mm cu ajutorul unei perechi de valţuri canelate. Fitilele sînt transportate apoi, cu ajutorul unei benzi, printr-o baie cu soluţie alcalină, trec mai departe pe sub un dispozitiv de presărare cu sare şi de tăiere la dimensiunile stabilite, trec apoi mai departe pe banda de coacere a cuptorului.

Coacerea are loc la temperatura de 240—260 °C, timp de 8—9 min.

Temperatura apei din baie este de 90—95 °C, iar timpul de trecere prin baie de 10—12 min.

Ambalarea se face în cutii de carton sau pungi de polietilenă de 250 şi 500 g bucata.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	10,25	Brînză Pecorino sau Romano	kg	0,6
Drojdie	kg	0,25	Ouă	buc.	70,0
Sare în produs	kg	0,108	Sare pentru presărat	kg	0,46
Margarină	kg	0,55	Bicarbonat de sodiu pentru baie	kg	0,35
Lapte praf	kg	0,55	Apă	l	0,80
Amidon	kg	0,5			

3 — Grisine simple

Grisinele simple se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, diamalț și apă.

Procesul tehnologic de preparare a grisinelor simple se desfășoară într-o singură fază.



Fig. 25. Grisine de 175 g cutia.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă :

În cuva unui malaxor se pun *105,0 kg făină, 4,41 kg drojdie, 1,37 kg sare, 4,5 kg margarină, 3,86 kg diamalț și 25 l apă.* Se frământă timp de 25—30 min un aluat tare, care se lasă la fermentat 25—30 min, la temperatura de 30—32 °C.

După fermentare, aluatul se întinde în formă de foaie cu grosimea de 50—80 mm, care treptat se subțiază pînă la 4—6 mm, cu întindere și împachetare sub formă de foietaj.

Foaia se taie în batoane de 250 mm lungime și 4—6 mm lățime. Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—60 min, la temperatura de 35 °C și umiditatea relativă de 85%.

Coacerea se face la temperatura de 220—240 °C, timp de 8—10 min.

Produsele se ambalează în pungi de celofan, duplex sau pungi de polietilenă în greutate de 100—250 g (fig. 25).

4 — Grisine cu chimen

Grisinele cu chimen se prepară din făină albă tip 600, zahăr, margarină, drojdie comprimată, sare comestibilă, extract de malț, brînză telemea, chimen și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă :

În cuva unui malaxor se pun *98 kg făină, 8 kg drojdie, 1,5 kg sare, 15 kg margarină, 2,45 kg extract de malț, 6 kg brînză telemea mărunțită și 24 l apă ;* se frămîntă un aluat tare, timp de 20—25 min și se lasă la fermentat 30—40 min, la temperatura de 31—32 °C.

După fermentare, din aluat se întinde o foaie cu grosimea din ce în ce mai mică, de la 50—80 mm la 5—6 mm, repetîndu-se operația de întindere cu stratificarea foilor în formă de foietaj, și se presară cu *1,2 kg chimen.* Din foaia de aluat se taie batoane cu lungimea de 250 mm și lățimea de 5—6 mm, care se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—60 min, la temperatura de 35 °C și umiditatea relativă de 85%.

Coacerea se face la temperatura de 220—240 °C timp de 9—10 min.

Produsul astfel obținut se ambalează în cutii de carton de 175 g bucata, carton duplex de 125 g, pungi de polietilenă de 175 g sau în celofan în greutate de 50 g sau 100 g.

5 — Grisine cu susan

Acest sortiment de grisine se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, margarină, zahăr, susan și apă.

Procesul tehnologic de preparare a grisinelor cu susan se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă:

În cuva unui malaxor se pun *97,3 kg făină, 7 kg drojdie, 1 kg sare, 13,8 kg margarină, 6 kg zahăr și 22 l apă.* Se frămîntă timp de 25—30 min și se lasă la fermentat 30—40 min, la temperatura de 31—32 °C.

După fermentare, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 50—80 mm, care se subțiază treptat pînă la 5—6 mm, repetîndu-se operația de întindere cu stratificarea foilor în formă de foietaj; se presară apoi cu 2,0 kg susan și se taie în batoane lungi de 125 mm și groase 5—6 mm, avînd lățimea de 4—6 mm. Se așază pe tăvi și se lasă la fermentarea finală timp de 45—60 min, la temperatura de 35 °C și umiditatea relativă de 85%.

Coacerea se face la temperatura de 200—210 °C timp de 8—9 min.

După coacere, produsele se ambalează în pungi de polietilenă, celofan sau carton duplex în greutate de 50 g — 175 g.

6 — Crochete cu brînză

Această specialitate de patiserie se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, margarină, brînză telemea, chimen și apă.

Procesul tehnologic de preparare a crochetelor cu brînză se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 2,2 kg drojdie, 1,4 kg sare, 2 kg zahăr, 15 kg margarină, 10 kg brînză telemea, 0,250 kg chimen și 30 l apă*; se frămîntă 15—20 min și se lasă la fermentat 35—50 min, la temperatura de 32—34 °C.

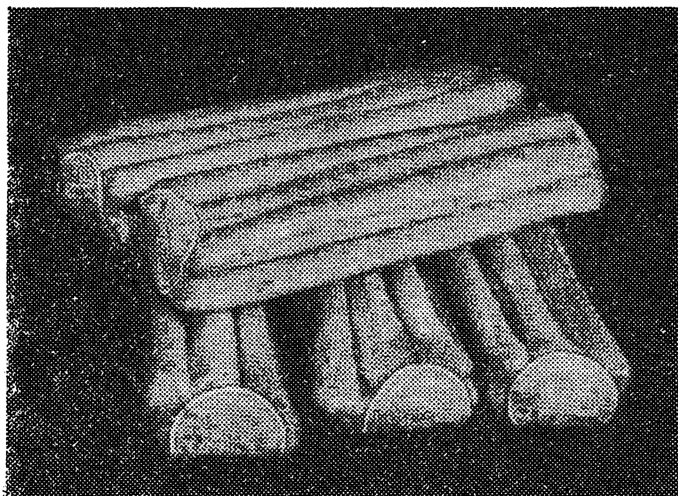


Fig. 26. Crochete cu brînză de 100 g pachetul.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min, la temperatura de 34—35 °C. Se întinde apoi în formă de foaie groasă de 13—15 mm, care se taie în formă de batoane, late de 6—15 mm, lungi de 22 cm și 20 g greutate.

Batoanele de aluat se așază pe tăvi și se lasă la fermentat timp de 30—40 min la temperatura de 34—35 °C.

Coacerea se face la 270—280 °C, timp de 10—12 min.

După răcire, produsele se ambalează cîte 6 buc. în celofan în pachete de 100 g (fig. 26).

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	8,68	Margarină	kg	1,2
Drojdie	kg	0,18	Brînză telemea de oi	kg	0,8
Sare	kg	0,11	Chimen	kg	0,02
Zahăr	kg	0,16	Apă	l	3,0

7 — Crochete cu cașcaval

Crochetele cu cașcaval, produse mult cerute de consumatori, se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ouă, cașcaval, unt, margarină, zahăr și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 10 kg drojdie, 20 l apă, 10 kg unt, 19,5 kg margarină, 300 ouă, 5,5 kg sare, 24 kg cașcaval ras și 2 kg zahăr* ; se frămîntă 15—20 min și se lasă în repaus 35—50 min, la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 3 grade.

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 3—5 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min, la temperatura de 30—31 °C. Se întinde apoi o foaie groasă de 10 mm, se unge cu apă și se presară cu 11,7 kg cașcaval ras. Se taie apoi în formă de

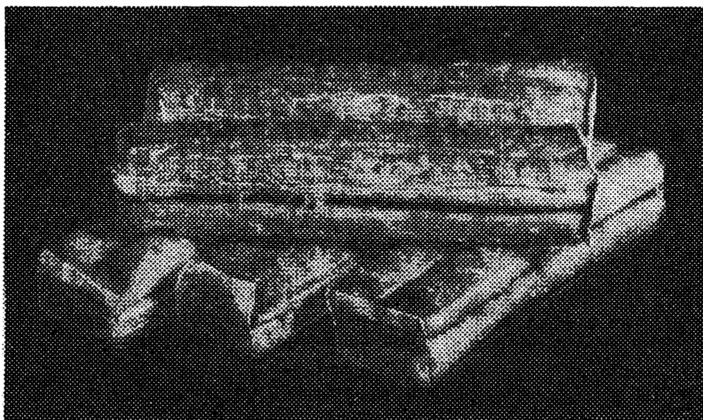


Fig. 27. Crochete cu cașcaval de 100 g pachetul.

batoane lungi de 22 cm, late de 6—10 mm și 30 g bucata. Batoanele de aluat se așază pe tavă și se lasă la fermentarea finală 25—30 min, la temperatura de 30—32 °C.

Coacerea se face la 230—235 °C, timp de 8—10 min.

După răcire, produsele se ambalează în celofan, cîte 4 buc. în pachete a 100 g (fig. 27).

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	6,25	Unt	kg	0,62
Drojdie	kg	0,6	Zahăr	kg	1,54
Sare	kg	0,22	Margarină	kg	1,39
Ouă	buc.	18,5	Ulei pentru uns tăvi	l	0,015
Cașcaval	kg	1,75	Apă	l	1,2

8 — Crochete aperitiv

Acest gen de crochete se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, apă, sare, grăsimi, ouă, lapte praf și brînză Romano sau Pecorino.

Procesul tehnologic de preparare a „crochetelor aperitiv" se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se introduc *18,950 kg margarină și 116 ouă* separate de coajă; se amestecă pînă se obține o pastă omogenă. Se adaugă apoi treptat *100 kg făină, 2,55 kg sare, 2,32 kg lapte praf, 3,46 kg brînză Pecorino rasă și cca 25 l apă.* Se lasă la fermentat timp de 25—30 min, la temperatura de 29—30 °C.

După fermentare, aluatul se taie în bucăți de 4—5 kg și se modelează rotund. După o pauză de 4—5 min, bucata de aluat rotundă se transformă în foaie groasă de 3—5 cm și lată de 25 cm. Foaia de aluat astfel obținută se divizează în fitile lungi de 15 cm și late de 1,5 cm, care se așază în tăvi, se spoiesc cu ouă și se presară cu 2,32 kg brînză Pecorino rasă. Tăvile cu produsul astfel pregătit se lasă la fermentarea finală timp de 20—25 min, la temperatura de 30—31 °C. Fitilele de aluat se așază pe tăvi la distanță de 3 cm între ele.

După fermentarea finală, tăvile cu aluat sînt introduse în cuptor încălzit la 270—280 °C, timp de 10—15 min.

După răcire, produsele se ambalează în pungi de celofan neimprimat, cîte 4 buc în fiecare pachet de 80 g.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	8,6	Brînză Pecorino în aluat	kg	0,30
Drojdie	kg	0,560	Brînză Pecorino pt. presărat	kg	0,20
Sare	kg	0,22	Ulei pentru uns tăvi	l	0,150
Ouă	buc.	10	Apă	l	2,150
Margarină	kg	1,630			
Lapte praf	kg	0,20			

9 — Gogoşi simple — Reţeta I

Gogoşile se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil şi apă (fig. 28).



Fig. 28. Gogoşi simple de 80 g bucata reţeta I.

Procesul tehnologic de preparare a gogoşilor se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru o şarjă de 100 kg se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *57,0 kg făină, 2,5 kg drojdie, 0,5 kg sare, 5 kg zahăr, 3 kg lapte praf, 1,5 l ulei, 110 ouă şi cca 28 l apă ;* se frămîntă 10—15 min pînă cînd se formează un aluat de consistenţă normală, care se lasă la fermentat 60—80 min, la temperatura de 29—30 °C.

Aluatul fermentat se divizează în bucăţi de 2—3 kg, care se modelează rotund şi se întind în formă de foaie groasă de 2—3 cm. Cu o formă specială rotundă, cu diametrul de 7—8 cm, se decupează bucăţi de aluat rotunde, în greutate de 0,080 kg bucăţile de aluat se ung cu ulei la temperatura de 35—38 °C, se aşază pe o planşetă şi se lasă la fermentarea finală 20—25 min la temperatura de 32—34 °C.

După fermentarea finală, se prăjesc în ulei încins la cca 183 °C, timp de 3—5 min pe o parte şi 2—3 min pe partea cealaltă. Cînd se introduc în uleiul fierbinte, bucăţile de aluat se aşază în baia de ulei cu partea de deasupra în jos.

Imediat după prăjire, gogoşile se presară cu zahăr şi se servesc calde.

10 — Gogoşi simple — Reţeta a II-a

Conform acestei reţete, gogoşile se prepară din făină albă tip 600, drojdie, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a gogoşilor se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 4,4 kg drojdie, 0,9 kg sare, 5,4 kg lapte praf, 193 ouă, 12,5 kg zahăr şi 60 l apă.* Se frămîntă 8—10 min şi apoi se adaugă 2,6 l ulei şi se frămîntă încă 4—6 min. Se lasă apoi la fermentat 60—70 min, la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 100 g, se modelează rotund, se ung cu ulei cald şi se lasă la fermentarea finală 60—70 min, la temperatura de 32—35 °C.

După fermentarea finală, bucăţile de aluat se introduc într-un vas cu ulei fierbinte (183—185 °C) şi se lasă pînă capătă culoarea maronie pe o parte; se întorc şi pe cealaltă parte şi după obţinerea unei culori uniforme, produsele se scot din vasul cu ulei şi se lasă să se scurgă de ulei. După scurgere şi înainte de a se consuma se presară cu amestec de zahăr farin cu etylvanilină.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

Făină	kg	5,7	**Zahăr pentru presărat**	kg	0,45
Drojdie	kg	0,25	**Ulei în aluat**	l	0,150
Sare	kg	0,05	**Ulei pt. prăjit**	l	0,8
Lapte praf	kg	0,3	**Etylvanilină pentru presărat**	kg	0,0005
Ouă	buc.	11,0	**Apă**	l	3,2
Zahăr în aluat	kg	0,7			

11 — Gogoşi cu umplutură

Gogoşile cu umplutură se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină, marmeladă şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 6 kg drojdie, 0,95 kg sare, 5,24 kg lapte praf, 166 ouă, 15,10 kg zahăr și 60 l apă*; se frămîntă 8—10 min, apoi se adaugă și 2,4 l ulei și se mai frămîntă 6—7 min. Se lasă la fermentat 60—70 min, la temperatura de 30—31 °C. Aciditatea finală este de 2 grade.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de 75 g, se modelează rotund, se ung cu ulei cald și se lasă la fermentarea finală 60—70 min, la temperatura de 32—34 °C. După fermentare, se introduc într-un vas cu ulei fierbinte la 183—185 °C și se prăjesc pînă la obținerea unei culori maronii; se întorc pe partea cealaltă și cînd s-a obținut o culoare uniformă se scot din vasul cu ulei și se lasă să se scurgă.

Fiecare gogoașă prăjită se umple, cu ajutorul unei *sonde-șpriț*, cu marmeladă.

Proporția între aluat și umplutură este de 75% aluat și 25% umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Făină	kg	4,2	Ulei în aluat	l	0,1
Drojdie	kg	0,25	Ulei pentru prăjit	l	0,8
Sare	kg	0,04	Etylvanilină pentru presărat	kg	0,0004
Lapte praf	kg	0,22	Marmeladă pentru umplutură	kg	2,5
Ouă	buc	7,0	Apă	l	6,0
Zahăr în aluat	kg	0,55			
Zahăr farin pentru presărat	kg	0,35			

12 — Gogoși tip panificație, cu margarină

Aceste gogoși, fabricate conform tehnologiei panificației, se prepară din făină albă tip 600, margarină, lapte praf, ouă, sare comestibilă, drojdie comprimată, zahăr, esență de lămîie și apă.

Procesul tehnologic de preparare a gogoșilor de panificație se desfășoară în două faze: maia și aluat.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *40 kg făină, 4,8 kg drojdie* și *24 l apă*. Se frămîntă 10—12 min și se lasă la fermentat timp de 130—150 min, la temperatura de 28—30 °C. Aciditatea este de 2,5—2,9 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *60 kg făină, 1,92 kg lapte praf, 60 ouă, 0,84 kg sare, 2,352 kg zahăr, 0,12 l esență de lămîie și 22 l apă.* Se frămîntă 12—14 min și se lasă la fermentat timp de 35—45 min la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea finală este de 2—2,2 grade.

Prelucrarea aluatului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 4—5 kg care se modelează rotund și se întind sub formă de foaie groasă de 1,6—2 cm. Din foaia de aluat se decupează cu o ștanță rotundă, cu diametrul de 9,5 cm, bucăți de aluat care se lasă la fermentat 25—30 min la temperatura de 32—34 °C. În timpul fermentării finale, aluatul se acoperă cu o pînză, pentru a evita formarea de coji la suprafața semiproduselor.

Fiecare bucată se introduce apoi în baia de ulei fierbinte și, după umplerea vasului cu bucăți de aluat, se acoperă cu un capac și se lasă la prăjit 3—5 min; se întorc pe partea cealaltă și se continuă prăjirea fără a se mai acoperi, încă 3—5 min.

După prăjire, gogoșile se scot din baia de ulei, se scurg și se presară cu zahăr.

Se consumă atît calde, cît și reci.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	**kg**	**5,95**	**Drojdie**	**kg**	**0,30**
Margarină	**kg**	**0,36**	**Zahăr**	**kg**	**0,140**
Lapte praf	**kg**	**0,114**	**Esență de lămîie**	**l**	**0,07**
Ouă	**buc.**	**3,5**	**Apă**	**l**	**2,80**
Sare	**kg**	**0,05**			

b) *Pentru prăjit:*

Ulei	**l**	**1,14**

c) *Pentru presărat:*

Zahăr pudră	**kg**	**0,18**

13 — Gogoşi tip panificaţie, preparate într-o singură fază

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei, etylvanilină şi apă.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *57 kg făină, 2,5 kg drojdie, 0,5 kg sare, 3 kg lapte praf, 110 ouă, 8 kg zahăr, 0,05 kg etylvanilină şi 28 l apă.* Se frămîntă 12—15 min şi se lasă la fermentat, la temperatura de 30—32 °C, timp de 80—100 min ; după 60 min se refrămîntă o dată timp de 1 min. Aciditatea finală este de 1,8—2 grade.

Aluatul fermentat se divizează în bucăţi de 5 kg, se modelează rotund şi se alungeşte în formă de fitil cu diametrul de 10 cm. Din acest fitil se divizează bucăţi de 0,100 kg, se modelează rotund, se ung cu ulei încălzit la 35—38 °C şi se lasă la fermentat timp de 30—40 min, la temperatura de 32—34 °C, acoperite cu o pînză.

După fermentare, bucăţile de aluat se introduc în baia de ulei fierbinte, cu partea de deasupra în ulei, unde se lasă 4—5 min ; se întorc pe partea cealaltă şi după 4—5 min se scot şi se scurg, apoi se pudrează.

Se servesc calde, sau, după răcire, se ambalează în pungi de celofan.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

		Reţeta 1	Reţeta 2	Reţeta 3	Reţeta 4
		a) *Pentru aluat :*			
Făină	kg	5,70	5,97	6,37	6,57
Drojdie	kg	0,25	0,25	0,25	0,25
Sare	kg	0,05	0,05	0,05	0,05
Lapte praf	kg	0,30	0,30	0,30	0,30
Ouă	buc.	11,0	11,0	11,0	11,0
Zahăr	kg	0,8	0,6	0,4	0,2
Etylvanilină	kg	0,005	0,005	0,005	0,005
Apă	l	2,80	2,80	2,90	2,90
		b) *Pentru prăjit :*			
Ulei	l	0,95	0,95	0,95	0,95
		c) *Pentru presărat :*			
Zahăr pudră	kg	0,35	0,32	0,2	0,2

14 — Gogoşi cu umplutură

Gogoşile cu umplutură de marmeladă, gem sau pastă de fructe, se prepară din făină albă, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, ouă, zahăr, ulei comestibil, etylvanilină, marmeladă, gem sau pastă de fructe şi apă.

Procesul tehnologic de preparare a gogoşilor cu umplutură se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *42 kg făină, 2,5 kg drojdie, 0,4 kg sare, 2,2 kg lapte praf, 70 ouă, 6 kg zahăr, 0,04 l etylvanilină şi cca 22 l apă.* Se frămîntă timp de 12—14 min şi se lasă la fermentat 80—100 min, la temperatura de 30—32 °C. După 60 min se face o refrămîntare de 1 min.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi de 5 kg, se modelează rotund, se dă forma de fitil cu diametrul de 8 cm şi se divizează în bucăţi de 0,100 kg. Se modelează rotund, se aşază pe planşetă şi se lasă la fermentarea finală 30—40 min, la temperatura de 32—34 °C. În timpul fermentării se acoperă cu o pînză umedă, pentru a evita formarea cojii.

Înainte de a se introduce în baia de ulei, în centrul fiecărei bucăţi se introduce cu o sondă 25 g marmeladă, apoi se acoperă înţepătura.

Se introduc în baia de ulei cu partea de sus în ulei. Se prăjesc 5—6 min, apoi se întorc pe partea cealaltă; după încă 4—5 min, produsele se scot, se scurg de ulei, se pudrează cu zahăr şi se consumă calde sau reci.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază:

		Reţeta 1,	*Reţeta 2,*	*Reţeta 3,*	*Reţeta 4*
		a) *Pentru aluat:*			
Făină	kg	4,20	4,26	4,70	4,90
Drojdie	kg	0,25	0,25	0,25	0,25
Sare	kg	0,04	0,04	0,04	0,04
Lapte praf	kg	0,22	0,22	0,22	0,22
Ouă	buc.	7	7	7	7
Zahăr	kg	0,6	0,6	0,4	0,2
Etylvanilină	kg	0,004	0,004	0,004	0,004
Marmeladă	kg	2,50	2,50	2,50	2,50
Apă	l	2,20	2,20	2,30	2,50
		b) *Pentru prăjit:*			
Ulei	l	0,90	0,90	0,90	0,90
		c) *Pentru presărat:*			
Zahăr	kg	0,36	0,32	0,20	0,20

K — DIVERSE PRODUSE DE PATISERIE CU SPECIFIC LOCAL SAU TRADIȚIONAL

1 — Plăcintă cu urdă

Plăcinta cu urdă se prepară din făină albă tip 600, untură de porc, urdă, sare comestibilă, ouă, zahăr, pîine albă și mărar.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, cca 45 l apă și 2,46 kg sare*. Se frămîntă 10—15 min și se lasă în repaus 60—70 min, la temperatura de 24—25 °C.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *86,41 kg urdă, 35,80 kg pîine albă* înmuiată în cca *10 l apă, 247 ouă, 1,23 kg mărar verde* proaspăt tăiat mărunt și *12,34 kg zahăr*. Se amestecă 15—20 min pînă se formează o pastă omogenă.

Prelucrarea aluatului

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 2—3 kg, se modelează rotund, apoi se lasă în repaus 8—10 min. Bucățile de aluat se modelează în formă de cilindru și se divizează în cîte 1 kg; se întind în formă rotundă în foi de 4—5 mm grosime, se ung cu untură, se împăturesc și se lasă din nou în repaus 60—70 min. După repaus, se divizează în două părți și se întind în formă de foaie lungă de 320 mm și lată de 300 mm. O foaie se așază în tavă și se acoperă cu un strat de cca 1 kg de umplutură, care se acoperă cu a doua foaie și se lipește bine pe toate laturile, pentru a nu ieși umplutura afară în timpul coacerii.

Înainte de introducerea în cuptor, plăcinta se unge cu ou și se înțeapă pe toată suprafața.

Coacerea se face la temperatura de 200—210 °C, timp de 25—30 min.

Produsul se vinde la kg şi se consumă cald.

Se pot pregăti şi diferite forme de bucăţi de plăcintă.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,05	Apă		4,5
Sare	kg	0,100			

b) *Pentru umplutură :*

Urdă proaspătă	kg	3,50	Mărar verde proaspăt	kg	0,050
Pîine albă	kg	1,45	Zahăr	kg	0,500
Ouă	buc.	10,0	Apă	l	1,0

c) *Pentru uns :*

Ouă	buc.	2,5	Untură	kg	1,10

2 — Plăcintă cu urdă şi mărar

Acest produs se fabrică din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ulei comestibil, margarină, lapte praf, ouă, urdă şi mărar.

Procesul tehnologic de preparare a plăcintei cu urdă şi mărar se desfăşoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *58 kg făină, 2,1 kg drojdie comprimată, 0,200 kg sare, 1,3 l ulei, 5,0 kg zahăr tos, 5,00 kg margarină, 2,00 kg lapte praf, 48 ouă şi cca 25 l apă.* Se frămîntă totul timp de 10—12 min pînă se obţine un aluat omogen, apoi se lasă la fermentat timp de 45—50 min, la temperatura de 30—31 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăţi, se modelează rotund şi se întinde în formă de foaie groasă de 5 cm. Fiecare foaie se umple cu un amestec de urdă, sare şi mărar.

Umplutura

Din urdă, mărar și sare se prepară astfel: *2,7 kg mărar* se spală, se înlătură părțile mai groase și se toacă mărunt; *30 kg urdă se amestecă cu 0,100 kg sare, 0,260 kg margarină și 0,630 kg lapte praf.* Mărarul se amestecă cu pasta de urdă, margarină și lapte praf, pînă cînd se obține o pastă omogenă și consistentă.

Proporția între umplutură și produs este de 72% aluat și 28% umplutură.

În continuare se dă forma de plăcintă, se așază pe tavă pentru fermentarea finală și copt. Fermentarea finală se face la temperatura de 32—33 °C, timp de 25—30 min.

Înainte de introducerea în cuptor, aluatul se spoiește cu apă. Coacerea se face la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min. Produsele se livrează calde. Umiditatea produsului finit este de max 36%.

Pentru diferite șarje se folosește următoarea rețetă :

3 — Pateuri cu varză (Vărzări)

Pateurile cu varză se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ouă, zahăr, ulei comestibil, piper, varză și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestor pateuri se desfășoară în trei faze : maia, aluat și umplutură.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *22 kg făină, 2 kg drojdie și 10 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat 30—45 min la temperatura de 32—34 °C.

Prepararea aluatului

Peste maia se adaugă *23,5 kg făină, 1,4 kg sare, 80 ouă, 2,2 kg zahăr, 1,5 l ulei și 5 l apă*; se amestecă totul 8—10 min și se lasă în repaus 15—20 min, la temperatura de 28—30 °C.

Prepararea umpluturii

60 kg varză crudă tăiată subțire se călește în 8 l ulei ; se adaugă *0,300 kg piper măcinat* și se lasă să se răcească 15—20 min.

Prelucrarea aluatului

După repaus, aluatul se divizează în bucăți de 90 g, se modelează rotund și se întinde în foi pătrate groase de 3—4 mm, cu latura de 13—14 cm, sau aluatul se divizează în bucăți de cîte 1 kg, se întind în formă de foaie și se taie pătrate cu rozeta. Pe fiecare pătrat se întinde 30 g umplutură de varză și se acoperă în diagonală cu colțurile pătratului, formîndu-se un triunghi. Marginile laterale se lipesc, pentru a evita ieșirea umpluturii în timpul coacerii. Produsele necoapte se așază pe tavă la distanță de 3 cm și se lasă în repaus 5—8 min.

După repaus, se ung cu ou și se introduc la coacere, la o temperatură de 160—180 °C, timp de 12—15 min.



Fig. 29. Bogaci de 50 g bucata.

4 — Bogaci

Produsul Bogaci se prepară din făină semialbă tip 950, drojdie comprimată, sare comestibilă, apă, lapte praf, untură, jumări, piper, enibahar și ouă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară în două faze : maia și aluat.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 5,350 kg drojdie* și *cca 25 l apă*. Se frămîntă totul 8—10 min și se lasă la fermentare timp de 90—120 min, la temperatura de 31—32 °C. Aciditatea după fermentare este de 3,5 grade de aciditate.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *1,600 kg sare, 50 kg făină, 3,035 kg lapte praf, 3,025 kg zahăr, 107 ouă, 10,700 kg untură de porc și cca 25 l apă*. Se amestecă totul timp de 12—14 min, pînă se obține un aluat omogen, care se lasă la fermentat 15—20 min, la temperatura de 32—34 °C.

Prepararea umpluturii

65 kg jumări mărunțite, 0,535 kg pieper măcinat, 0,178 kg enibahar măcinat și 1,600 kg sare se amestecă pînă se obține o pastă omogenă.

Prelucrarea aluatului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți care se rotunjesc. Fiecare bucată de aluat se întinde în formă de dreptunghi, peste care se așterne o treime din cantitatea totală de jumări calculată la bucata de aluat. Se împăturește foaia în trei pe latura mare, se acoperă cu o pînză și se lasă la odihnă 15 min. Operația se repetă de încă trei ori, pînă se folosește întreaga cantitate de jumări prevăzută.

După înglobarea jumărilor în aluat se lasă la odihnă 15 min și apoi se întinde în formă de foaie. Foaia se taie în bucăți lungi de 115—117 mm, late de 40—45 mm și groase de 15—20 mm, astfel ca după coacere produsul să aibă 50 g.

Proporția între aluat și umplutură este de 72% aluat și 28% umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Făină	kg	5,60	Untură de porc	kg	0,6
Drojdie comprimată	kg	0,300	Jumări	kg	3,640
Sare în aluat	kg	0,09	Piper	kg	0,03
Sare în umplutură,	kg	0,09	Enibahar	kg	0,01
Lapte praf	kg	0,17	Ouă în aluat,	buc.	6
Zahăr	kg	0,17	Ouă pentru uns	buc.	3
			Apă	l	2,80

5 — Pogăcele cu piper

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, zahăr, drojdie comprimată, margarină, lapte praf, ouă, sare, piper și telemea.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază :

În cuva unui malaxor se pun *67 kg făină, 6 kg drojdie, 1,3 kg zahăr, 50 ouă, 1,0 kg sare, 3 kg margarină, 3,5 kg lapte praf și 20 l apă.* Se frămîntă 20—25 min și se lasă la odihnă timp de 90—100 min, la temperatura de 20—22 °C.

Separat, se formează amestecul din *7 kg făină, 1,5 kg sare, 15 kg margarină și 0,30 kg piper ;* se amestecă pînă se formează o pastă omogenă.

După odihnă, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 5 mm, se unge cu pastă din margarină și se împăturește în lungime, în trei. Se unge din nou cu amestec de margarină și se împăturește transversal, în două. Se mai unge o dată și se mai împăturește o dată. Se lasă în repaus 10—12 min și se întinde în formă de foaie groasă de 20 mm, se unge cu *50 ouă* și se presară cu *7 kg brînză* telemea rasă. Foaia se divizează în bucăți rotunde în greutate de 23—24 g, care se așază pe tăvi și se lasă în repaus 20—25 min.

După repaus, se coc la temperatura de 210—220 °C, timp de 5—8 min.

După coacere și răcire, se ambalează în pungi de celofan de 0,100—1,000 kg.

6 — Pogăcele cu piper și brînză telemea

Pogăcelele cu piper și brînză telemea se prepară din făină albă tip 600, zahăr, drojdie comprimată, margarină, lapte praf, ouă, sare comestibilă, piper, brînză telemea și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui produs se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea aluatului

În cuva unui malaxor se pun *67 kg făină, 3 kg drojdie, 1,3 kg zahăr, 50 ouă, 1,0 kg sare, 3 kg margarină, 3,5 kg lapte praf și cca 32 l apă.* Se frămîntă 15—20 min și se lasă la fermentat timp de 60—70 min, la temperatura de 20—24 °C.

Prepararea amestecului de margarină

Se realizează din *7 kg făină, 1,5 kg sare, 15 kg margarină și 0,33 kg piper măcinat*; se amestecă totul pînă la formarea unei paste omogene.

Prelucrarea aluatului

Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 5 kg, se modelează rotund și se lasă în repaus 10—15 min. După repaus, se întinde în formă de foaie cu o grosime de 5—6 mm și se unge cu amestec de margarină (cca 0,900 kg la fiecare bucată de aluat). Se împăturește în trei, se unge din nou cu amestec de margarină și se împăturește în două; se mai unge o dată și se împăturește din nou. După fiecare ungere se lasă în repaus 3—5 min. După ultima împăturire se lasă în repaus 10 min. După repaus, se întinde, în formă de foaie groasă de 20 mm, se unge cu ou și se presară cu *7 kg brînză telemea* rasă.

Pentru prelucrat aluatul, se folosesc 6 kg făină, iar pentru uns 50 ouă.

Se divizează în bucăți rotunde cu diametrul de 6 cm și greutatea de 25 g și se așază pe tavă pentru fermentarea finală și coacere.

Fermentarea finală se face la 25—28 °C, timp de 25—30 min.

Coacerea se face la temperatura de 210—220 °C, timp de 5—7 min.

După fermentare, aluatul se refrămîntă, i se dă forma rotundă, se crestează în formă de grătar, adînc, se acoperă cu o pînză și se lasă în repaus la rece (4—10 °C), timp de 150—180 min.

Prepararea umpluturilor. Se pot prepara următoarele umpluturi:

— cu carne;

— cu ciuperci;

— cu urdă dulce;

— cu pește sărat, proaspăt sau conservă marinată.

a) **P i r o ş t i c u c a r n e**

Umplutura cu carne

Se prepară din *48 kg carne, 2 kg sare, 40 ouă, 2 l ulei şi 28 kg ceapă proaspătă.*

Carnea de vacă, sau jumătate de vacă şi jumătate de porc, se toacă şi se amestecă cu sarea şi ouăle respective. Ceapa se curăţă, se taie în felii subţiri şi se prăjeşte în ulei. După răcire, se amestecă cu compoziţia din carne. Dacă pasta nu este suficient de moale pentru a se întinde bine pe foaia de aluat, se poate adăuga 0,5—1 l apă rece.

Prepararea produsului

După repaus, aluatul preparat se divizează în bucăţi de 2—3 kg şi se modelează în formă de fitil, din care se divizează bucăţi de 0,240 kg, care se modelează rotund şi apoi în foaie dreptunghiulară groasă de 10—15 mm. Această foaie se divizează în patru bucăţi de aluat a cîte 0,060 kg, care se acoperă cu 0,040 kg umplutură de carne. Forma poate fi şi rotundă, pătrată sau triunghiulară. Se acoperă umplutura cu laturile foii de aluat şi se aşază cu această parte pe tavă.

Se coc la temperatura de 180—200 °C, timp de 25—35 min. Înainte de introducerea în cuptor, semiprodusele se ung cu ou. Se consumă proaspete şi reci.

b) **P i r o ş t i c u c i u p e r c i**

Prepararea foii de aluat se face ca la punctul 7.

Prepararea umpluturii

Aceasta se prepară din *40 kg ciuperci, 2 kg stare, 52 ouă, 8 l ulei, 28 kg ceapă proaspătă şi 2 kg pătrunjel verde, precum şi 2 kg mărar verde.*

Ciupercile se coc uşor la cuptor sau se prăjesc 5—6 min şi se toacă fin; astfel pregătite se amestecă cu sarea, ouăle şi verdeaţa

tăiată mărunt. Ceapa se pregătește ca la punctul „a". Ciupercile se amestecă cu ceapa și se pot folosi la prepararea produselor ca la punctul „a".

Coacerea se face la temperatura de 190—200 °C, timp de 25—30 min.

Se pot consuma calde sau reci.

c) **Piroști cu urdă dulce**

Foaia de aluat și produsul se prepară ca la punctul „a".

Umplutura

Se prepară din *70 kg urdă dulce, 60 ouă și 1,5 kg sare*, care se amestecă bine pînă cînd se formează o pastă omogenă.

În cazul în care compoziția este prea tare, se poate adăuga 0,5—1 l lapte dulce sau 2 kg griș fiert și răcit. Coacerea se face la temperatura de 180—190 °C, timp de 35—45 min.

Se pot consuma calde sau reci.

d) **Piroști cu pește**

Foaia de aluat și produsul se prepară ca la punctul „a".

Umplutura

Se prepară din *40 kg pește proaspăt file, sau marinat, sau un pește* care se poate transforma în pastă, *60 kg ceapă proaspătă și 8 l ulei.* Peștele se toacă în formă de pastă și se amestecă cu ceapa prăjită, ca la punctul „a". Dacă peștele a fost sărat, se poate desăra sau se suspendă sarea din rețetă.

Produsele, se coc la temperatura de 190—200 °C, timp de 35—40 min.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	**kg**	**5,20**	**Zahăr**	**kg**	**0,400**
Drojdie	**kg**	**0,140**	**Apă**	**l**	**3,0**
Sare	**kg**	**0,08**	**Ouă pentru uns**	**buc.**	**3,0**
Ulei	**l**	**0,150**			

b) *Umplutura cu carne :*

Carne	kg	2,4	Ulei	l	0,2
Sare	kg	0,100	Ceapă proaspătă	kg	1,4
Ouă	buc	2,0			

c) *Umplutură cu ciuperci :*

Ciuperci proaspete	kg	2,0	Ulei	l	0,400
Sare	kg	0,100	Pătrunjel verde	kg	0,100
Ouă	buc	2,60	Mărar verde	kg	0,100

d) *Umplutură cu urdă dulce :*

Urdă dulce	kg	3,50	Sare	kg	0,075
Ouă	buc	3,0			

e) *Umplutură cu pește :*

Pește divers	kg	2,0	Ulei	l	0,40
Ceapă proaspătă	kg	3,0			

Piroștile se mai pot prepara și în modul următor :

Aluatul preparat se amestecă cu umplutura pînă cînd se formează o pastă omogenă. Aluatul astfel preparat se întinde în formă de foaie groasă de 2,5—3 cm, care se divizează, în forma dorită, în greutate de 0,100 kg în vederea obținerii unui produs finit de 0,075 kg bucata. Se așază pe tavă și se coc la temperatura de 190—195 °C, timp de 30—45 min.

În toate cazurile, proporția între aluat și umplutură este de 67 % aluat și 33 % umplutură, respectiv 50 g aluat și 25 g umplutură.

7 — Piroști cu diverse umpluturi

Piroștile cu diverse umpluturi se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, ulei comestibil, zahăr, carne, ouă, ceapă, ciuperci, verdeață (pătrunjel sau mărar), urdă, pește și apă.

Procesul tehnologic de preparare a piroștilor cu diverse umpluturi se desfășoară în două faze : aluat și umplutură.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea aluatului

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 2,65 kg drojdie, 1,5 kg sare, 7,5 kg zahăr și 59 l apă* la temperatura de 27—28 °C. Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 90—120 min. Aciditatea finală este de 3—3,5 grade.

8 — Produsul Picnic pentru bere

Acest produs cu destinație specială se fabrică din făină albă tip 600, cașcaval șvaițer sau trapist, margarină, smîntînă, sare comestibilă, zahăr, drojdie comprimată, chimen și apă.

Procesul tehnologic de preparare a produsului Picnic se desfășoară într-o singură fază.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *77,5 kg făină, 15,50 kg cașcaval, șvaițer* sau *trapist ras, 15,5 kg margarină, 15,5 smîntînă, 1,8 kg sare, 3,5 kg zahăr, 4,4 kg drojdie, 0,9 kg chimen și cca 26 l apă.* Se amestecă totul 15—20 min, pînă se formează un aluat de consistență normală, care se lasă la fermentat 70—100 min, la temperatura de 28—30 °C.

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de mărimea presei pentru copt, se modelează rotund și se lasă în repaus 5—6 min. După repaus, bucățile de aluat se introduc în presa pentru copt, manuală sau electrică.

După coacere și răcire, produsul se ambalează în pungi de 0,250 kg și 0,125 kg bucata.

9 — Cozonac cu urdă

Cozonacul cu urdă se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, zahăr, margarină, ouă, lapte praf și apă.

Procesul tehnologic de preparare a acestui gen de cozonac se desfășoară în trei faze: maia, aluat și umplutură.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

Prepararea maielei

Maiaua se prepară din *50 kg făină, 2,36 kg drojdie și 30 l apă.* Se frămîntă 8—10 min și se lasă la fermentat timp de 130—150 min, la temperatura de 29—30 °C. Aciditatea finală este de 2,5—3 grade.

Prepararea aluatului

Peste maiaua fermentată se adaugă *50 kg făină, 1,01 kg sare, 2,02 kg zahăr, 64,3 kg ouă, 1,69 kg lapte praf și cca 24 l apă* și se frămîntă 7—8 min. Apoi se adaugă și *4,21 kg margarină,* continuîndu-se frămîntarea încă 6—8 min și se lasă la fermentat timp de 30—40 min, la temperatura de 30—32 °C. Aciditatea finală este de 2—2,5 grade de aciditate.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *50,60 kg urdă dulce proaspătă, 6,40 kg zahăr farin și 0,170 l esență de lămîie,* care se amestecă 10—15 min pînă se formează o pastă omogenă.

Prelucrarea aluatului

După fermentare, aluatul se divizează în bucăți de cca 0,320 kg, se rotunjesc și se lasă în repaus 8—10 min. Bucățile de aluat se întind în formă de foaie groasă de 5—6 mm, lată de 7—8 cm și lungă de 25—27 cm. Se acoperă cu un strat de umplutură, cca 160 g pentru fiecare bucată și se rulează în formă de cilindru, așezîndu-se pe tavă cu încheietura în jos avînd distanța între ele de 8—10 cm. Se lasă la fermentarea finală timp de 25—35 min, la temperatura de 32—34 °C.

Înainte de a fi introduse în cuptor, bucățile de aluat se ung cu o pastă de ou cu sare și după 5—7 min se reung pentru a căpăta un luciu sporit în cuptor.

Coacerea se face la temperatura de 230—235 °C, timp de 30—35 min.

După coacere și răcire, produsul se ambalează în pungi de celofan.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază:

a) *Pentru aluat:*

Făină	kg	5,930	Ouă în aluat	buc.	3,8
Drojdie	kg	0,140	Lapte praf	kg	1,0
Sare	kg	0,060	Ulei pentru uns tăvi	l	0,020
Zahăr	kg	0,120	Apă	l	3,20
Margarină	kg	0,25			

b) *Pentru umplutură:*

Zahăr	kg	0,38	Esență de lămîie	l	0,010
Urdă dulce	kg	3,0			

c) *Pentru uns:*

Ouă	buc.	1,2	Sare	kg	0,015

10 — Plăcintă cu dovleac

Acest produs se prepară din făină albă tip 600, zahăr, margarină, ouă, lapte praf, sare, drojdie comprimată, bicarbonat de sodiu, carbonat de amoniu, etylvanilină, apă, dovleac, pesmet alb de pîine, esență de lămîie sau scorțișoară.

Pentru 100 kg făină se folosește următoarea rețetă de bază:

În cuva unui malaxor se pun *100 kg făină, 3,74 kg zahăr, 105 ouă, 19,27 kg margarină, 3,855 kg lapte praf, 0,124 kg sare, 4,054 kg drojdie, 0,192 kg bicarbonat de sodiu, 0,192 kg carbonat de amoniu, 0,024 l etylvanilină și 32 l apă*; se frămîntă 20—25 min și se lasă în repaus 15 min.

Se divizează în bucăți, se modelează rotund și se lasă în repaus 15—20 min, la temperatura de 5—7 °C. După repaus, se întinde sub formă de foaie groasă de 4—5 mm, se unge cu margarină, se așază în tavă și se înțeapă.

Coacerea se face la temperatura de 200—220 °C timp de 15—20 min. După această primă coacere și răcire, se așază un strat de umplutură de dovleac, se acoperă cu foaie de aluat, similară cu

prima, se înțeapă și se introduc în cuptorul încălzit la temperatura de 180—200 °C, timp de 20—25 min.

Proporția între aluat și umplutură este de 42 g aluat și 48 g umplutură pentru bucata de 90 g produs finit.

După răcire, foaia cu umplutură se divizează în bucăți pătrate cu latura de 6 cm ; produsul rezultat are 0,080 kg bucata.

Produsul se presară cu zahăr farin.

Umplutura se prepară din : *437,8 kg dovleac crud sau 10,83 kg dovleac crud ras sau 93,25 dovleac călit ; 8,100 l ulei soia, 11,72 kg pesmet alb, 1,22 l esență de lămîie sau 0,436 kg scorțișoară și 14,56 kg zahăr* care se amestecă pînă la omogenizare. Cînd se folosește dovleacul crud, se coace dovleacul și după răcire se adaugă restul componentelor.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	3,7	Drojdie	kg	0,15
Zahăr tos	kg	0,140	Etylvanilină	l	0,0008
Margarină	kg	0,712	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,15
Ouă	buc.	3,9	Margarină pentru uns tăvile	kg	0,05
Lapte praf	kg	0,143	Apă	l	1,180
Sare	kg	0,045			
Bicarbonat de sodiu	kg	0,007			
Carbonat de amoniu	kg	0,007			

b) *Pentru umplutură :*

Dovleac crud întreg	kg	16,2	Pesmet din pîine albă	kg	0,61
sau			Zahăr	kg	0,76
Dovleac crud ras sau	kg	11,5	Esență lămîie	l	0,06
Dovleac călit	kg	4,85	sau		
Ulei soia	kg	0,3	Scorțișoară	kg	0,0227

11 — Specialități cu dovleac

Specialitățile cu dovleac se prepară din făină albă tip 600, drojdie comprimată, sare comestibilă, lapte praf, margarină, zahăr, ouă, apă, arome și dovleac.

Pentru 100 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

Prepararea aluatului

În cuva malaxorului se pun *94 kg făină, 2,9 kg drojdie, 1,075 kg sare, 400 ouă, 2 kg lapte praf, 33 l apă, 0,09 kg etylvanilină, 0,27 l esență de lămîie, 0,09 l esență de rom și 9,08 kg zahăr* și se frămîntă 10—12 min; se adaugă apoi *17,325 kg margarină* și se mai frămîntă 10 min. Se lasă în repaus 70—80 min și se divizează în bucăți; se modelează rotund și se lasă în repaus 15—20 min.

Fiecare bucată de aluat se întinde în foaie dreptunghiulară groasă la mijloc de 4—6 mm și părțile laterale mai subțiri (3—4 mm).

Separat, se pregătește un amestec de 17,300 kg margarină cu 6 kg făină, care se așază în formă de dreptunghi la mijlocul foii de aluat proporțional cu foaia. Se acoperă amestecul de grăsimi cu părțile laterale ale foii, se împăturește în trei și se lasă în repaus 30—35 min, la temperatura de 5—7 °C. După repaus, aluatul se presară cu făină, se întinde în formă de foaie și se împăturește în trei și se lasă în repaus 15 min. Operația de întindere, împăturire și presărare cu făină se repetă de trei ori, cu repaus de 15 min.

După ultimul repaus, aluatul se întinde în formă de foaie și se taie în pătrate cu latura de 10 cm, peste care se așază umplutura de dovleac. Proporția între umplutură și aluat este de 52 g aluat și 48 g umplutură, pentru un produs finit de 0,090 kg bucata.

După întinderea umpluturii de dovleac, se unesc două colțuri opuse ale pătratului și se obține un triunghi; se lasă la fermentat 40—50 min, la temperatura de 28—30 °C.

Produsele se coc la temperatura de 200—220 °C, timp de 18—20 min.

După coacere și răcire produsele se presară cu *2,718 kg zahăr.*

Umplutura se prepară din: *157 kg dovleac* întreg sau *111 kg dovleac crud ras, sau 47,100 kg dovleac călit, 4,106 l ulei de soia, 8,210 kg pesmet de pîine Dîmbovița, 0,860 l esență de lămîie sau 0,308 kg scorțișoară și 10,266 kg zahăr,* care se amestecă pînă la omogenizare. În cazul folosirii dovleacului crud ras, se călește în cuptor, pînă la formarea unei paste și apoi se adaugă restul componentelor.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :

a) *Pentru aluat :*

Făină	kg	4,87	Zahăr	kg	0,442
Drojdie	kg	0,141	Etylvanilină	l	0,004
Sare	kg	0,053	Esență de lămîie	l	0,013
Lapte praf	kg	0,097	Esență de rom	l	0,004
Ouă	buc.	19,48	Zahăr farin pentru presărat	kg	0,15
Margarină	kg	1,62	Apă	l	1,60

b) *Pentru umplutură :*

Dovleac întreg	kg	10,7	Pesmet alb de pîine Dîmbovița	kg	0,4
Dovleac crud ras	kg	7,0	Esență de lămîie	l	0,042
sau			sau		
Dovleac călit	kg	3,2	Scorțișoară	kg	0,015
Ulei	l	0,2	Zahăr	kg	0,5

12 — Plăcintă cu dovleac (rulou)

Această plăcintă cu dovleac se fabrică din făină albă tip 600, sare comestibilă, ulei comestibil, zahăr, lapte praf, ouă, amidon, dovleac și scorțișoară.

Plăcinta cu dovleac se prepară într-o singură fază tehnologică, astfel :

Pregătirea materiilor prime

Se folosesc foile de plăcintă ambalate în pungi de polietilenă în greutate de 0,500 kg bucata. Se separă fiecare foaie și se perie pentru a se îndepărta amidonul.

Dovleacul crud se spală, se zvîntă, se curăță de coajă și semințe, iar miezul se rade printr-o răzătoare sub formă de tăiței.

Prepararea umpluturii

Miezul de dovleac curățat și transformat în tăiței se așază în tăvi mari cu margini laterale și se introduc în cuptor la temperatura de 180—190 °C, timp de 40—60 min. În acest timp este necesar să se scoată tăvile și să se amestece întreaga masă a tăițeilor de dovleac în vederea unei coaceri uniforme.

După coacere și răcire, pasta de dovleac se amestecă cu zahărul și scorțișoara.

Umplerea foilor

Foile de plăcintă se ung cu ulei şi se aşază una peste alta trei bucăţi, peste care se aşază 250 g umplutură pe latura mică şi se rulează. Rulourile se aşază în tăvi, se ung cu ulei pe deasupra, se taie în 4 buc. şi se introduc în cuptor.

Coacerea se face la 180—200 °C, timp de 30—35 min.

După coacere şi răcire, produsul se pudrează cu zahăr farin şi se poate consuma. Produsul se fabrică în greutate de 85 g, sub formă de rulou din foi de plăcintă.

Pentru 5 kg foi se folosesc 9,56 kg umplutură.

Pentru 10 kg produs se foloseşte următoarea reţetă de bază :

a) *Prepararea foilor de plăcintă :*

Făină	kg	3,93	Ulei în aluat	l	0,2
Amidon	kg	0,875	Ulei pentru uns tăvi şi foi	l	1,3
Zahăr	kg	0,190	Sare	kg	0,1
Ouă	kg	6,25	Apă	l	2,0
Lapte praf	kg	0,125			

b) *Pentru umplutură :*

Dovleac crud	kg	18	Zahăr farin pentru persărat	kg	0,2
Scorţişoară	kg	0,06	Zahăr	kg	0,5

c) *Produs finit :*

Făină	kg	3,93	Ulei pentru uns tăvi şi foi	l	1,3
Amidon	kg	0,875	Sare	kg	0,1
Zahăr	kg	0,890	Dovleac crud	kg	18
Ouă	buc.	6,25	Scorţişoară	kg	0,06
Lapte praf	kg	0,125	Apă	l	2,00
Ulei în aluat	l	0,2			

13 — Frăgezele cu brînză

Frăgezelele cu brînză se prepară din făină albă tip 600, margarină, sare comestibilă, oţet alimentar, brînză telemea de oi sau de vacă, brînză proaspătă de vacă, ouă şi unt.

Procesul tehnologic pentru fabricarea acestui produs se desfășoară în două faze : aluat (foietaj) și umplutură.

Pentru 10 kg produs se folosește următoarea rețetă de bază :



Fig. 30. Frăgezele cu brînză de 50 g bucata.

Prepararea aluatului (foietajului)

În cuva unui malaxor se pun *4,100 kg făină, 0,100 kg sare comestibilă, 0,05 l oțet și cca 2,5 l apă.* Se frămîntă totul 15—20 min pînă cînd se obține un aluat consistent.

Separat se amestecă *3,000 kg margarină, 0,900 kg unt cu 0,800 kg făină.* Se frămîntă, se freacă totul și se dă forma de dreptunghi. Se lasă în repaus 15—20 min.

După repaus, aluatul se întinde în formă de foaie groasă de 10—30 mm, în centrul căreia se așază dreptunghiul de grăsime cu făină ; se acoperă cu părțile laterale ale foii și se întinde cu atenție, pentru a nu permite amestecului de grăsime să iasă afară ; se lasă apoi în repaus la rece 10—15 min. Operația de întindere, împachetare, repaus se repetă de 3—4 ori.

Prepararea umpluturii

Umplutura se prepară din *2,000 kg brînză telemea de oaie sau de vacă, 1,000 kg brînză proaspătă de vacă, 4 ouă și 0,300 kg făină.* Se amestecă pînă la omogenizare și se poate folosi în procesul de producție.

Proporția între aluat și umplutură este de 67% aluat și 33% umplutură.

După ultimul repaus, aluatul se întinde sub formă de foaie dreptunghiulară, groasă de 8—15 mm. Suprafaţa foietajului se acoperă cu un strat uniform de umplutură cu brînză. Fiecare bucată de aluat se îndoaie, se lipeşte pe cele trei laturi şi se aşază pe tăvi, pentru copt. Înainte de a se introduce la copt, se ung cu ou (4 ouă).

Tăvile cu produs se introduc în cuptor la temperatura de 160—180 °C timp de 15—20 min. Se pot servi calde.

Produsele finite au forma dreptunghiulară şi greutatea de 50—100 g bucata (fig. 30).

BIBLIOGRAFIE

Botiș, E. și Rațiu, D. *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie* (Manual pentru școli profesionale), Ed. Didactică, 1973.

Bretschneider, F. *Einsatz verschiedener Fette und Mehle bei Fein — und Dauerbackwaren.* In: Brot und Gebäck, nr. 7/1969, p. 139—141.

Calvel, R. *Technologische Anforderungen an die Mehle zur Herstellung von Fein-und Dauerbackwaren in Frankreich.* In: Die Mühle+ +Mischfuttertechnik nr. 42/1971, p. 621—623.

Dégerine, F. J. *Les manuels professionnels pour le patissier confiseur.* Dunod, Paris, 1953.

Fance, W. J. *The New International Confectioner.* Virtue & Company Limited, London and Coulsdon, 1973.

Forsythe, R. H. și Bergquist, D. H. *Functionality of Eggs in the Modern Bakery.* In: Baker's Digest, octombrie/1973, p. 84—87, 90, 131.

Heckmann, A. și Worrings, K. *Neues grosses Konditoreibuch.* Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co., Giessen, 1966.

Heiner, P. *Der junge Konditor.* Fachbuchverlag Dr. Pfanneberg & Co., Giessen, 1973.

Kiger, J. L. și Kiger, J. G. *Techniques modernes de la biscuiterie patisserie-boulangerie industrielles et artisanales et des produits de régime.* Dunod, Paris, 1967 și 1968.

Krog, N. *Emulsifiers in cake and bread production.* In: Baking Industries Journal, aprilie/1970, p. 40—43.

Matthews, R. *The variation of the fat contents in the pastry and confectionary products.* In: Cereal Chemistry, nr. 5/1966, p. 538—546.

Sîrbu, C. și Greger, H. *Tehnologia produselor de cofetărie și patiserie.* (Manual pentru școli profesionale). Ed. Didactică, 1973.

Seidemann, J. *Invertase — ein Hilfsmittel in der Bäckerei und bei der Herstellung von Zuckerwaren.* In: Bäcker und Konditor, nr. 1/1971, p. 19—21.

*

* *

Colecție STAS *Industria alimentară, produse finite, materii prime și auxiliare.* Ed. tehnică, 1971.

Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate *Zaharuri și produse zaharoase.* MCI, Buc., 1976.

Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate *Lapte și produse lactate.* MCI, Buc., 1975.

Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate *Produse de morărit și panificație.* MCI, Buc., 1976.

Standarde de Stat și Norme Interne tehnice de calitate *Uleiuri și grăsimi vegetale.* MCI, Buc., 1975.

Standarde de Stat și Norme interne tehnice de calitate *Conserve de legume și fructe.* MCI, Buc., 1975.

Documentație privind prelucrarea ouălor pentru diferite fabricate. Dosar documentar la biblioteca tehnică IMPB.

EDITURA TEHNICĂ



Lei 12